

www.kotobarabia.com

أشهي الحلويات

الشرقية والغربية



www.kotobarabia.com

غادة محمد سعيد

أشهى الحلويات الشرقية والغربية

**إعداد
غادة محمد سعيد**

مُكَلِّمَاتُ

الحلويات ...

متنوعة وكثيرة؛ لكنها لذيذة وشهية ...

الحلويات الغربية والشرقية ...

متنوعة ومتعددة ولا يعلمها الجميع ...

فن تصنيع الحلويات ...

هو فن مُستقل بذاته أبدع فيه الخبراء الطهي فأنتجوا ما لذ وطاب من الحلويات الشرقية والغربية التي يسيل لها اللعاب... فهذا الفن الكبير يتشعب إلى طرق عديدة ومختلفة من مكان لآخر؛ كما إن كل دولة تتخصص في نوعية معينة من الحلويات؛ فلدينا نحن الشرقيون القطائف والكنافة والكثير الكثير من الأصناف والأنواع التي أبدع في إنتاجها الأجداد... وبالغرب الكعكات والتورتات والجاتوهات؛ وأيضاً ما لذ وطاب من إنتاجهم المُميز؛ لذا جنيت لكم عدد لا بأس به من أصناف الحلويات الغربية والشرقية؛ ومن كل مكان كي تقتنوا كل جديد وجميل في عالم الحلويات؛ كي تستفيد كل سيدة من تشعب هذه الأكلات واختلافها؛ فهذا الكتاب يحتوي على عدد كبير من الأكلات الجديدة التي تكسب سيدة المنزل تنوع في مائدتها؛ مما يجعلها عليمّة بأطباق صعبة وسهلة في نفس الوقت مما يُعطي البهجة والسعادة في نفسها؛ لأنها تدرّبت وتعلّمت الكثير من الحلويات اللذيذة التي تُضفي السعادة والبهجة في قلوب الصغار والكبار ...

وأخيراً أتمنى أن يستفيد بهذا الكتاب كل قارئ؛ وأن يُفيد به الآخرين؛ هدايا
الله وإياكم إلى سواء السبيل ... آمين.

مع تحياتي
غادة محمد سعيد

أولاً : الحلويات الشرقية. كُنافة الشعر بالقشدة

المقادير :-

1 - نصف كيلو كُنافة شعر . 2 - كيلو قشدة . 3 - ثلاثة أرباع من الزُبد .

مقادير إعداد الشربات :-

1- 3 أكواب سُكر . 2- كوب ماء . 3- نصف ملعقة عصير ليمون . 4- رُبْع كوب ماء ورد .

الطريقة :-

1 - أحضري صينيّتان حافظهما قصيرة (2 سنتيمتر)؛ واحدة قُطرها أربعون سنتيمتراً؛ والأخرى قُطرها ستون سنتيمتراً أو أكثر بقليل .
2 - ادھني الصينية الكبّرى بالزُبد بقدر مساحة الصينية الصغيرة فقط؛ ثم قومي بتحضير الشربات واتركيه ليبرد؛ وسخني الزُبد أو السمن علي النار إلي أن تذوب؛ ثم ضعي الكُنافة في إناء عميق علي نار خفيفة؛ ثم أنثري السمن أو الزُبد فوق الكنافة وفككي الكُنافة بأصابع اليد من بعضها إلي أن تنتشر السمن أثناء تحريكها علي النار الخفيفة؛ ثم ارفعي الكُنافة عن النار، ثم ضعها فوق الصينية المدهونة بالسمن بشكل دائري وبسماكة 2 سنتيمتر وحتى تغطي المساحة المطلوبة؛ ثم ضعي الصينية فوق نار متوسطة الحرارة وقومي بتدويرها حتى يحمر لون الكُنافة الملاصقة للصينية (مدة ساعة أو ساعتين) وللتأكد من نُضجها قومي بحفر عدة فحر بإصبعك في أماكن مُتفرقة لرؤية الكُنافة الملاصقة بالصينية إذا كانت محمرة أم لا .

3 - ارفعي الصينية عن النار واتركيها لتبرد قليلاً، ثم قومي بتغطيتها بطبقة متساوية من القشدة؛ واقلمي الصينية الكبيرة بانتباه فوق الصينية الصغيرة؛ ثم زيني الكنافة بالقشدة وبالمربي، ثم صبي قليل من الشربات فوقها؛ ثم قسمي الكنافة إلى أقسام حسب الرغبة وتقدم ساخنة.

ملحوظة : -

- 1 - يُمكن استعمال الجبن المُحلي بدلاً من القشدة كحشو للكنافة.
- 2 - ينبغي وضع الكنافة علي النار بعد قلبها مدة خمس دقائق.
- 3 - كما يُمكن خبز الكنافة العُثمانية في الفرن بدل وضعها فوق النار.
- 4 - كما توضع في الرف السفلي من الفرن الحار علي درجة حرارة 375 درجة فهرنهايت مدة ربع ساعة أو إلي أن تحمر أطراف الكنافة قليلاً.

القطائف العصافيري بالقشدة

المقادير : -

- 1 - نصف كيلو قطائف. 2 - نصف كيلو من القشدة. 3 - ثلاثة أكواب من الشربات. 4 - نصف كوب مربي.

الطريقة : -

- 1 - قومي بحشو كل دائرة من دوائر القطائف بملعقة من القشدة؛ ثم يلصق طرفا دائرة القطائف من جهة واحدة؛ وتُزين القشدة التي في القطائف بقليل من المربي.
- 2 - تُصف القطائف في طبق كبير؛ ويُقدم معها الشربات البارد.



البقلاوة بالفستق الحلبي

المقادير :-

1 - 2 كوب من السمن أو الزبد غير المملح. 2 - نصف كيلو من الرقاق الخاص بالبقلاوة. 3 - 4 أكواب من الجوز الناعم. 4 - كوب سكر. 5 - نصف كوب من الفستق الحلبي الناعم. 6 - 4 أكواب من الشربات.

الطريقة :-

1 - تُذوب السمن أو الزبد علي نار خفيفة؛ ثم أحضري صينية وادهنيها بالسمن، ثم يوضع رقاق واحد في الصينية، ثم يدهن بالسمن جيداً وهكذا واحدة تلو الأخرى حتى يصبح عدد الرقاق ستة.

2 - يُنقى الجوز ويُفرم فرماً ناعماً ويُضاف إليه السكر ويُخلط جيداً؛ ثم يوضع خليط الجوز فوق الرقاق بالتساوي؛ ويُنثر ربع كوب من السمن فوق الجوز.

3 - ضعي رقاق فوق الحشو؛ وادهني الرقاق بالسمن، ثم بقية الرقاق حتى يصبح عدد الرقاق فوق الحشو 12 رقيقة، ثم قومي ببيل باطن يدك بالماء ويمسح وجه الرقاق قليلاً بالماء، ثم يمسح جيداً بالسمن وتقطع البقلاوة بسكين حادة جداً إلي قطع حسب الرغبة؛ ثم ضعي الصينية في فرن حار درجته 325 ف مدة نصف ساعة، ثم ترفع درجة الفرن إلي 450 ف مدة 5 دقائق أو 10 دقائق إلي أن يصبح لون البقلاوة ذهبياً؛ ثم ترفع الصينية من الفرن ويُضاف الشربات إلي البقلاوة وهي ساخنة؛ كما وتزين البقلاوة بالفستق الحلبي الناعم وتقدم باردة.

ملحوظة :- يمكن الاستعاضة عن حشو الجوز بحشو الفستق الحلبي المطحون مع كوب من السكر.

بلح الشام

المقادير :-

- 1 - كوبا دقيق. 2 - كوبا ماء. 3 - قليل من الفانيليا. 4 - نصف كوب زيت.
- 5 - أربع بيضات.

الطريقة :-

- 1 - قومي بغلي الماء والزيت معاً، ثم ضعي الدقيق مع التحريك على النار، ثم أضيفي الفانيليا؛ وبعد ذلك اتركيها قليلاً لكي تبرد.
- 2 - قومي بكسر البيض الواحدة تلو الأخرى مع تحريك العجينة بخلاط البيض بين كل واحدة؛ ثم ضعي العجينة في آلة صنع بلح الشام، ثم أقليها بالزيت؛ ثم قومي بوضعها في طبق التقديم وزينيها بجوز الهند وبالهناء والشفاء.

فطيرة التمر

المقادير :-

- 1 - بيضتين. 2 - مقدار مناسب من الزبد. 3 - كيلو ونصف دقيق. 4 - كيلو ورُبْع بسكوت شاي. 5 - نصف كيلو سكر. 6 - ثلاثة ملاعق كبيرة لبن بودرة.
- 7 - نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر. 8 - 6 أكواب ماء بارد. 9 - كيلو تمر طازج مهروس.

طريقة إعداد التمر :-

نضع التمر مع كوب سكر ورُبْع وكوب ماء ساخن ورُبْع إصبع زبد ويوضع على النار ويُحرك جيداً ثم يُهرس جيداً.



الطريقة :-

1 — نخلط الزُّبد
والسُّكر جيداً حتى
يُصبح المزيج أبيض، ثم
نضيف عليه البيض
ونخلط جيداً، ثم نضع
جميع المواد الناعقة

وتُعجن مع إضافة الماء حتى نحصل على عجينة متماسكة.

2 — افردى نصف كمية العجين بصينية مدهونة بالزيت، ثم ضعي خليط التمر
وافرديه على الوجه جيداً.

3 — ثم ضعي القسم الباقي من العجين في الفريزر حتى يجمد قليلاً، ثم يُشر
بالمبشرة على الوجه وتوضع في الفرن لمدة نصف ساعة.

3 — قومي بإخراجها ورشي الوجه بالسكر، ثم قطعيها مربعات وتقدم مع القهوة.

البسبوسة المحشية بالبسكويت

المقادير :-

1— كوب سميد. 2— نصف كوب سُكر. 3— بيضتان. 4— علبة قشطة. 5— كوب
ونصف جوز هند. 6— نصف كوب زيت. 7— ملعقة بيكنج بودر. 8— ملعقة
فانيليا. 9— علبة بسكويت سادة مطحون ويُخلط بالزُّبد.

لتحلية الوجه :- لبن مُحلي — مكسرات.

الطريقة : -

- 1 - تُخلط جميع المقادير مع بعضها البعض ماعدا البسكويت، ثم ندهن صينية ونضع نصف المقدار من الخليط ونبدأ بوضع البسكويت فوق الخليط.
- 2 - بعد ذلك نكمل وضع باقي الخليط ونوزعه بالملعقة بحيث لا يكون بالسطح أي فراغ غير مرغوب به.
- 3 - نضع الصينية بالفرن عند درجه حراره عاديه حتى النضج؛ ويُصب فوقها اللبن المُحلى وترش بالمكسرات أو بجوز الهند؛ وتقدم بالهناء والشفاء.

البقلاوة بالفستق

المقادير : -

- 1- كوب فستق حلي مفروم. 2- ملعقتان كبيرتان سكر بودرة. 3- ملعقة صغيرة هيل مطحون. 4 - باكو عجينة بقلاوة جاهزة. 5 - ربع كيلو سمن.

مقادير الشربات : -

- 1 - كوب سكر. 2 - ثلاثة أرباع كوب ماء. 3 - ملعقة كبيرة عصير ليمون.

الطريقة : -

- 1 - يُسخن الفرن عند درجة 230 درجة؛ وتُجهز الحشوة حيث يُخلط الفستق المفروم والسكر والهيل.
- 2 - ندهن الصينية، ثم تُقرش بنصف العجينة مع دهن كل طبقة بواسطة الفرشاة والسمن، ثم تُرش الحشوة فوق الطبقة الأخيرة من النصف الأول ومن ثم تغطى بالنصف الثاني من العجين.

3 — وكما سبق أدهني كُل طبقة بواسطة سكين حاد؛ ثم تُقطع على أشكال معينة أي شكل البقلاوة؛ ثم تُوضع في الفرن لمدة عشر دقائق، ثم تُقلل الحرارة عند درجة حرارة 190 درجة.

4— قومي بعمل الشربات بخلط السكر والماء والليمون وسخني الخليط مع التحريك حتى يغلي وتقلل الحرارة حتى يصبح سائلاً كثيفاً؛ وبعد أن تنتضج البقلاوة وتُخرج من الفرن وتبرد قليلاً يُرش فوقها الشربات ومن ثم تُقدم باردة أو دافئة.

حلوي مغربية

المقادير :-

1 — رُبْع كيلو سمس. 2— نصف كيلو سكر ناعم. 3 — كوب ماء. 4 — ربع كيلو عسل. 5— ملعقة صغيرة فانيليا. 6— رُبْع كيلو شيكولاتة. 7 — ربع كيلو زُبد.

الطريقة :-

1 — يُحمص السمس في مقلاة مع عدم وضع أي مادة عليه حتى يكون لونه أصفر (أو ذهبي).

2 — أحضري إناء وضعي به كوب الماء مع



السُكر فوق نار مُعتدلة حتى يكون لونه مثل لون العسل؛ ثم يُخلط مع العسل وهو على النار ويُضاف إليه السمسَم والفانيليا؛ ثم يُصب فوق الصينية المدهونة بالزيت ويُفرد مثل العجينة حتى تكون رقيقة السُمك؛ كما يجب أن تكون الأداة المُستخدمة في الفرد مدهونة بالزيت حتى لا تلتصق؛ ويُقطع العجين على شكل مُربعات ثم تجمعي زاويتين من زوايا المُربع؛ وتُنوب الشيكولاتة بالزُبْد، ثم تُترك وتُجمل بوردات من كيس حلواني صغير؛ بحيث يُصب مقدار من الشيكولاتة في كل ضلع.

بيتي فور بالشيكولاتة والفانيليا

المقادير :-

- 1 - مقدار مُناسب من الزُبْد. 2 - 3 أكواب دقيق. 3 - كوب ونصف نشا. 4 - كوب سكر بودرة (الكمية حسب رغبتك ومذاقك). 5 - ملعقة صغيرة ونصف بيكنج بودر. 6 - بيضتان. 7 - مقدار مناسب من الفانيليا. 8 - ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة. 9 - مربى؛ وحبوب شيكولاتة للتزيين.

الطريقة :-

- 1 - يُوضع البيض مع الفانيليا في إناء ويُخفق جيداً، ثم نحضر إناء آخر ونضع فيه الزُبْد وتكون رطبة جداً؛ ثم اخلطي الزبدة؛ ثم نضع عليها النشا بالتدريج ونُحركها جيداً، ونضع السُكر ونُحرك جيداً حتى يمتزجوا مع بعضهم البعض.
- 2 - بعد ذلك نضع الدقيق مع البيكنج بودر ونُحرك جيداً، ثم نضع البيض ونُحركهم جيداً؛ ثم نضع الدقيق المتبقي ونعجنها باليد حتى تتكون عجينة متماسكة وممكن أن تُضيفي قليل من السُكر والدقيق إذا احتاج الأمر حتى تكون عجينة

مُتماسكة؛ وتُقطع العجينة لنصفين؛ ونضع فيها نصف مقدار الشيكولاتة؛ ونصف الفانيليا وتُخبز في الفرن؛ ثم قومي بتشكيلها حسب الرغبة.

3 — بعد تبريدها قومي بتزينها بالمربي؛ ثم قومي بوضع المربي في واحدة والصقي فيها الثانية؛ ثم إغمسيها في المربي؛ ثم إغمسيها في الشيكولاتة.

لقمة القاضي

المقادير :-

1 — كيلو دقيق. 2 — ملعقتا خميرة. 3 — ماء دافئ للعجن. 4 — زيت للتحمير.

الطريقة :-

1 — أعملي علي عجن العجينة السائلة بواسطة الدقيق والخميرة والماء الدافئ، ثم تترك لمدة نصف ساعة حتى يتضاعف حجمها؛ ثم قومي بتجهيز الشرابات بإضافة الماء إلى السكر؛ وأضيفي إليه ماء ورد أو زهر؛ وبعد أن يذوب السكر ويغلي الخليط قليلاً يُرفع من على النار؛ ويُترك حتى يبرد.

2 — قومي بتقطيع العجينة لكُرات صغيرة تُصنع بواسطة ملعقة صغيرة؛ وسخني الزيت وقومي بتحمير الكُرات؛ وعندما تُحمر لقمة القاضي تُرفع بواسطة ملعقة كبيرة وتُلقي في الشرابات البارد لمدة دقيقتين، ثم تُرفع وتُقدم بالهناء والشفاء.

البسبوسة بالفُستق

المقادير :-

1 — كيلو دقيق سميد. 2 — ثمن كيلو سكر. 3 — كُوب لبن. 4 — كُوب زُبد



أو سمن ذائب. 5 - كُوب فُسْتَقْ مفروم أو لوز. 6 - ماء بارد.

الطريقة : -

- 1 - أعملي علي دهن صينية بالسمن، ثم تُفرد العجينة في صينية؛ ويُساوى السطح، ثم تُقَطَّع إلى مُربعات وتُوضع في فرن متوسط الحرارة.
- 2 - أخرجي البسبوسة من الفرن، ثم تُسقى بالشرابات البارد؛ ويُرش عليها الفُسْتَقْ أو اللوز المفروم؛ وتُزين بالصنوبر المحمص؛ وتُقدم دافئة أو باردة.

بسكويات القرفة

المقادير : -

- 1 - نصف كيلو دقيق. 2 - رُبْع كيلو زُبد. 3 - رُبْع كيلو سُكَّر. 4 - ثَمَن كيلو لوز مفروم. 5 - بيضتان. 6 - صفار بيضة. 7 - ملعقة كبيرة قرفة. 8 - بشر ليمونة كبيرة.

الطريقة : -

- 1 - يُخَلَط الدقيق مع الزُبد الطري حتى يختلط معه تماماً وبعد ذلك أضيفي البيض المخفوق وباقي المقادير؛ وتُعجن عجينة مُتجانسة؛ ثم تُكور العجينة وتُترك في الثلاجة لمدة ليلة مع تغطيتها بفوطة.
- 2 - في اليوم التالي تُفرد العجينة على سطح مرشوش بالدقيق حتى يُصبح سُمكها حوالي 1.5 سم؛ ثم تُقَطَّع العجينة بالسكين إلى أشكال دائرية بواسطة كوب صغير أو قالب خاص.

3 — أعملي علي تسخين الفرن؛ وضعي البسكويت على صاج فرن مدهون بقليل من الزيت؛ وقومي بدهن السطح بواسطة صفار البيض المخفوق، ثم يُخبز لمدة ربع ساعة تقريباً أو حتى يُصبح ذهبي اللون؛ وقدميه بالهناء والشفاء.

ضفيرة بالعسل أو الحلوى الشبكية

المقادير :-

1 — كيلو دقيق. 2 — 2 كيلو سمس. 3 — ثمن كيلو زُبد. 4 — بيضة. 5 — قليل من الخل. 6 — قليل من الملح. 7 — ملعقتا خميرة. 8 — ملعقة كبيرة ماء ورد. 9 — ملعقة قرفة. 10 — قليل من الزعفران. 11 — حبتا صمغ عربي. 12 — زيت للتحمير.

الطريقة :-

1 — أعملي علي عجن الدقيق مع نصف مقدار السمس المفروم جيداً مع البيضة المخفوقة والزُبد الذائب وملعقة كبيرة من الخل؛ والقرفة والزعفران والخميرة المزابه في كوب ماء دافئ مع الاستمرار في العجن لمدة ثلث ساعة تقريباً.

2 — قطعي العجينة إلى كرات في حجم البُرْتقالة وضعيها في مكان دافئ مع تغطيتها لمدة ست ساعات على الأقل.

3 — قومي بفرد كل كرة وقطعيها لشرائح طول كل شريحة 10 سم؛ وعرضها 2 سم؛ وسُمكها 2 ملليمتر، ثم تُصفر كل شرائح مع الضغط عليها قليلاً بالأصابع وإغلاق النهايات؛ وتُحمر الصفائر في زيت غزير مغلي حتى يحمر لونها فترقع وتُصفى من الزيت الزائد؛ وأعملي علي غلي العسل جيداً في إناء واسع مع الصمغ العربي وماء الزهر واحتفظي به ساخناً على نار هادئة جداً؛ ثم أحضري الصفائر

المُحمرة وضعيها في العسل المغلي لبضع دقائق، ثم تُرفع الصفائر بواسطة ملعقة كبيرة وتُصفى من العسل الزائد؛ وبعد ذلك ضعي صفائر الحلوى في طبق التقديم؛ ورشي عليها باقي مقدار السمسَم؛ وقدميها بالهناء.

مهلبية بالفواكه والمكسرات

المقادير :-

- 1 - كوب لبن. 2 - 5 ملاعق سكر صغيرة. 3 - مقدار من الفانيليا. 4 - فستق.
- 5 - فروت سلاط. 6 - نشا مذاب في الماء.

الطريقة :-

- 1 - أعملي علي غلي اللبن، ثم نضع السكر والفانيليا ونقلبهِ جيداً، ثم نضع النشا، ثم نستمر في التقليب حتى يغلظ القوام وبعد ذلك نرفعه من على النار.
- 2 - ضعي المهلبية في أكواب التقديم عندما تبرد، ثم ضعي الفروت سلاط وبعد ذلك أدخلوها في الثلاجة؛ ثم أخرجيها من الثلاجة عند تقديمها؛ وضعي على الوجه المكسرات؛ والكريم شانتيه؛ والكريز؛ ثم قدميها بالهناء والشفاء.

أرز بالكريمة الخفيفة

المقادير :-

- 1 - 3 أكواب لبن. 2 - كريمة خفيفة. 3 - 50 جرام أرز مشمش مغلب زنه العلبه 400 جرام مُقطع إلى نصفين. 4 - ثمن كيلو زبيب. 5 - ملعقة صغيرة قرفة. 6 - ملعقة صغيرة جوز الطيب مصفي من العصير.

الطريقة :-

- 1 - ضعي اللبن والكريمة في إناء على النار وأضيفي الأرز واطريه على نار هادئة لمدة ساعة مع إضافة المزيد من الحليب إذا احتاج الأمر لذلك.
- 2 - قومي بصب الأرز في إناء واسع وقطعي المشمش إلى قطع صغيرة وبعد ذلك أضيفي الأرز مع الزبيب والقرفة وجوزه الطيب واخلطي الجميع جيداً، ثم صبي الخليط في طبق الفرن وساوي السطح.
- 3 - قومي بإشعال الشواية إلى درجة حرارة مرتفعة ورشي السكر على السطح حتى يكون طبقة سميكة ويوضع الطبق تحت الشواية لمدة دقائق حتى يتحول السكر إلى كرملة ويصبح السطح ذهبياً مائلاً للون البني فيرفع الطبق من تحت الشواية ويترك حتى يبرد قليلاً وتُصبح الكر ملة أكثر جفافاً، ثم يُقدم الأرز باللبن ساخناً أو بارداً مع القشدة أو الكريمة السميكة.

عيش السرايا

المقادير :-

- 1 - ثلاث أرباع كيلو دقيق ذرة. 2 - نصف ملعقة بيكنج بودر. 3 - ربع كيلو دقيق. 4 - مقدار مناسب من الماء.

الطريقة :-

- 1 - اخلطي الدقيق مع البيكنج بودر مع الماء حتى يصبح مثل عجينة طرية لا هي سائلة أو متماسكة.
- 2 - ثم ضعيه في إناء بالفرن حتى يتم الجفاف، ثم أخرجيه من الفرن واطريه حتى يبرد وبعد ذلك ادخليه بالفرن مدة أخرى حتى تتحول إلى اللون البني الفاتح.

3 — تُم اتركها حتى تبرد، ثم قومي بنقلها إلى طبق التقديم وضعي عليها الشربات؛
وتقدم بالهناء والشفاء.

طريقة الشربات :-

- 1 — ضعي كوب من الماء وعليه ثلاثة أكواب من السكر، ثم اتركه حتى الغليان.
- 2 — ثم أضيفي إليه ملح الليمون (نصف ملعقة)؛ ولون برتقالي حيث يتم تشريب عيش السرايا بالعسل تماماً؛ وتقدم معه بالقشدة.

كُنافة بالكريمة

المقادير :-

- 1 — نصف كيلو كنافه. 2 — رُبع كيلو كريمة. 3 — نصف كيلو لبن. 4 — نشا.

طريقة عمل الكريمة :-

ضعي اللبن على النار حتى الغليان، ثم قومي بتذويب النشا في اللبن مع الماء مع وضع النشا على اللبن جزءاً جزءاً مع التحريك حتى يتماسك فيُرفع من على النار بحيث تكون الكريمة متوسطة السمك.

طريقة عمل الكنافه :-

- 1 — أحضري صينية وقومي بدهنها بقليل من السمن، ثم ضعي طبقة من الكنافه مع الضغط عليها باليد خفيفاً.
- 2 — ضعها في الفرن على درجة 200 درجة مئوية لمدة ساعة؛ وعند خروجها ضعي عليها العسل بارداً.

طريقة عمل الشربات :-

ضعي كوب من الماء؛ كوب سكر وضعيهم علي النار حتى يغلو، ثم ضعي عصير نصف ليمونه وقومي برفعة من على النار واتركيه ليبرد.

بنت الصحن (حلوي فلسطينية)

المقادير :-

1- أربع أكواب دقيق. 2- كوب سمن. 3 - ملعقة كبيرة حبة البركة. 4 - ملعقة خميرة. 5- مقدار من العسل. 6- ملعقة صغيرة بيكنج بودر. 7 - 6 بيضات.

الطريقة :-

1 - أعملي علي تذويب السمن في إناء، ثم قومي بخفق خمس بيضات في إناء آخر وأضيفي بعد ذلك الملح والخميرة والبيكنج بودر إلى دقيق وقومي بخلط كل المقادير، ثم أضيفي إليها البيض المخفوق وربع كوب سمن مذاب وقومي بعجن المقادير جيداً وبعد ذلك أضيفي ربع كوب من الماء بشكل تدريجي إلى أن تتجانس العجينة وتصبح لينه وقومي بتقسيمها إلى ستة كور أو أكثر ليسهل مدها وضعيها فوق صينية مرشوشة بالدقيق.

2 - أعملي علي مدي الكور بشكل دائري، ثم ادهنيها بالسمن المذوب وأبرميها من الطرف إلى نهاية الدائرة وبعد ذلك لفيها بالأصابع على الدائرة بعضها ببعض وضعيها في صينية مدهونة من حوافها الخارجية بالزيت وضعي كل اللفات بالطريقة نفسها إلى أن تمتلئ الصينية.

3 - أخفقي البيضة المتبقية وادهني بها وجه الصينية، ثم رشها بحبة البركة واتركيها لمدة ساعة إلى أن يتضاعف حجمها وعندما تتخمر قومي بخبزها في فرن

معتدل الحرارة بحيث تُوضع في أسفل الفرن إلى أن يتحمر الوجه وبعد ذلك أضيفي إليهما كمية قليلة من العسل عند التقديم وقدميها ساخنة وبالهناء والشفاء.

الحلوى التركية

المقادير :-

1 - 2 كيلو لبن. 2 - ربع كيلو سكر. 3 - فُسْتَق. 4 - كوب أرز منقوع قبلها بيوم وبعد ذلك نطحه. 5 - 2 كوب ماء لنقع الأرز. 6 - ملعقتان كبيرتان فانيليا. 7 - صينية مُسطحة.

الطريقة :-

1 - أعملي علي غلي اللبن مع ثقليله، ثم استمري في الثقليب وضعي السكر والفانيليا وقلبيه جيداً، ثم ضعي الأرز وقلبيه جيداً من 5 - 6 دقائق حتى يغلظ القوام، ثم ضعيه في الصينية المُسطحة.

2 - ضعي الصينية على النار واستمري في الثقليب على نار عالية وقلبي بالسكين القطع المُثلثة واستمري في ثقليبها حتى يُحرق القاع ويُصبح مثل الكرملة، ثم اتركيه حتى يبرد قليلاً وبعد لك ادخليه بالثلاجة لمدة أربع ساعات.

3 - أحضري السكين وقطعي بطول الصينية، ثم لفّي كل شريحة رولو بالسكين وقطعي بالسكين حرف الصينية وعند تقديمها ضعي الفستق.

عجينة المكرونة بالسكر

المقادير :-

1 - كوب دقيق. 2 - ملعقتا سكر بودرة. 3 - بيضة. 4 - كسترد. 5 - لوز مقشر.

الطريقة : -

1 - أعملي علي تحضير الدقيق و عملي بداخله فتحة، ثم ضعي السكر، ثم ضعي البيضة، ثم قومي بخفق البيضة فقد نخفقاها مع الدقيق والسكر وبعد ذلك نعجنه جيداً، ثم نرش سطح الرخامة بالدقيق، ثم نضع العجين ونرش الدقيق على العجين، ثم نفردها بالتشابه ونفرها رفيع جداً.

2 - أحضري طبق عميق وقومي بتقطيع العجين مقاس الطبق نضع ثلاث دوائر، ثم نسلق العجين وبعد ذلك نضع العجين الطبقة الثانية، ثم نضع الكسترد، ثم نضع الطبقة الثالثة، ثم نضع على الوجه لوز مقشر ونضعها في الثلاجة لتبرد.

3 - نضع طبقة من عجينة المكرونة المسلوقة في ماء مغلي لا تتركها كثيراً ونضعها في الثلاجة لتبرد؛ ثم أعملي علي إخراجها من الثلاجة وقدمي بجانبها فاكهة مقطعة؛ وبالهناء والشفاء.

ملحوظة : -

إذا كانت رغبتك في أن تكون المكرونة عادية قومي باستبدال السكر بملح وزيت؛ وعندما تتخلي الدقيق اجعلي المنخول فوق الطاولة مباشرة حتى لا يدخل الهواء في الدقيق لأن عجينة المكرونة لا يجب أن يدخل بها هواء.

مكرونة بالبلح

المقادير : -

1 - عجينة مكرونة. 2 - سمن. 3 - كريمة. 4 - قرفة. 5 - فاكهة.

الطريقة : -

1 — أحضري العجين، ثم أفرديه جيداً، ثم قومي بتقطيعه بالقطاعة، ثم نأخذ كل دوائره أو كل جزء ونضع بداخله ثمرة، ثم نغلقها جيداً، ثم نغلقها جيداً مثل القطايف وبعد ذلك نلفها مثل القرطاس أو الورد أو حسب ما ترغبين.

2 — أعملي علي سلق المكرونة في ماء مغلي ولا نتركه كثيراً؛ ثم نرفعها ونتركها تبرد قليلاً؛ ثم أحضري إناء وضعي به سمن، ثم نتركه قليلاً علي النار حتى يسخن، ونتركه حتى يسخن، ثم نحمّر المكرونة؛ ثم أحضري الكريمة والقرفة وضعيهم في إناء؛ وضعيها على النار لتغلي لعمل الصلصة.

3 — ضعي صلصة الكريمة والقرفة في طبق التقديم، ثم ضعي حبات المكرونة المحمرة وضعي بعض الفاكهة المقطعة مثل الفراولة أو المانجو.

الكُفافة المقرمشة

المقادير :-

- 1— كيلو كُفافة شعر بدرجة حرارة الغرفة. 2— كيلو لبن طازج. 3 — كُوب سُكر.
- 4— رُبْع كيلو قشدة. 5— كُوب سُميد خشن (دقيق بسبوسة). 6— ملعقة كبيرة ماء ورد. 7— ملعقة صغيرة فانيليا. 8— شربات. 9— زيت للقلي. 10— فُستق مبشور.

الطريقة :-

- 1 — أعملي علي تسخين اللبن في إناء ورشي السُميد وقلبيه حتى يتماسك قوامه وبعد ذلك أضيفي السُكر وقلبيه جيداً.
- 2 — ثم قومي برفعه من على النار؛ وبعد ذلك أضيفي القشطة والفانيليا وماء الورد؛ ويُقلب ويُترك ليبرد تماماً.

3 — قومي بإحضار ورق ألمنيوم وأضيفي إليه قليلاً من الكنافة؛ وعلى طرفها ضعي ملعقتين من خلطة السميد السابقة؛ ولفي عليها الكنافة؛ وعلى طرفها ضعي ملعقتين من خلطة السميد السابقة ولفي عليها الكنافة، ثم أبرمي فوقها ورق الألمنيوم جيداً لتُصبح أصابع وتُلف من الجوانب جيداً.

4 — أعملي على تسخين الزيت في مقلاة عميقة؛ وتُقلي الأصابع بورق الألمنيوم حوالي ثلث ساعة.

5 — ثم ترفع جانباً لتبرد، ثم يُفتح ورق الألمنيوم ويُرمي؛ وتُقلي مرة أخرى بالزيت ليحمر لونها، ثم تُغمس بالشربات؛ وتُرتب على طبق التقديم؛ ويُرش فوقه الفستق المبشور؛ وقدميه بالهناء والشفاء.

الفالودج (البالوظة)

المقادير :-

1 — 2 كوب ماء. 2 — ملعقة كبير نشا. 3 — ملعقتان سكر للتحلية. 4 — قليل من ماء الورد. 5 — مكسرات وزبيب بناتي للتجميل.

الطريقة :-

1 — أعملي على إذابة النشا في قليل من الماء البارد حوالي كوب صغير من الماء وقومي بتحلية باقي الماء بالسكر وقومي بغليه على النار.

2 — أضيفي الماء المغلي على خليط النشا مع التقليب المستمر، ثم أعيدي الخليط على نار هادئة واتركيه حتى يغلي حوالي ثلاث دقائق مع مراعاة التقليب المستمر.

3 — أضيفي ماء الورد وقومي بغرف الفالودج في الأطباق المُجهزة واتركيه حتى يهدأ قليلاً، ثم قومي بتجميل الأطباق بالمكسرات والزبيب وبالهناء والشفاء.

قمر الدين المطبوخ

المقادير :-

- 1 - 2 كوب قمر الدين مُصفي. 2 - ملعقة كبيرة نشا. 3 - سكر للتحلية حسب الرغبة. 4 - 3 ملاعق زبيب ومكسرات.

الطريقة :-

- 1 - أعملي علي تقطيع قمر الدين وقومي بنقعه في الماء حوالي ساعة علي الأقل، ثم صفيه؛ وقومي برفعة علي النار ويحلي بالسكر وقلبي حتى يذوب السكر؛ واتركيه حتى يغلي.
- 2 - أعملي علي مزج النشا بقليل من الماء، ثم أضيفيه لقمر الدين المغلي مع التقليب الجيد وبعد ذلك اتركيه يغلي حوالي ثلاث دقائق.
- 3 - ثم أضيفي نصف مقدار المكسرات إلي قمر الدين المغلي وبعد ذلك ضعيه في الأطباق واتركيه حتى يبرد، ثم قومي بتجميله بباقي المكسرات وبالهناء والشفاء.

الأرز باللبن

المقادير :-

- 1 - 2 كوب لبن. 2 - ملعقة ونصف كبيرة أرز. 3 - سكر للتحلية. 4 - قليل من الفانيليا أو ماء الورد.

الطريقة :-

- 1 - أعملي علي تنقية الأرز وغسله جيداً، ثم غطيه بالماء المغلي واتركيه حوالي ساعة، ثم يُصفي من ماء النقع أو يغطي الأرز بالماء ويرفع علي النار حتى ينضج نصف نضج.

-
- 2 — أضيفي اللبن للأرز ويرفع علي نار هادئة مع التقليب حتى ينضج، ثم يُحلي بالسكر مع إضافة الفانليا.
- 3 — ضعي الأرز باللبن في أطباق وجمليه باللوز والفسق أو القرفة الناعمة.

قالب الأرز باللبن بالقراصيا

المقادير :-

- 1 — مقدار من الأرز باللبن الناضج السابق. 2 — قليل من الفانليا. 3 — بيضتان. 4 — كوب متوسط من خشاف القراصيا.

الطريقة :-

- 1 — قومي بخلط الأرز باللبن الناضج بالبيض المخفوق والفانليا وأعيدي تحليته.
- 2 — ضعي الخليط في قالب مُجوف الوسط ومدهون جيداً بالزبد وقومي بالضغط علي الخليط جيداً؛ وضعي القالب في صينية بها ماء وأدخليها بالفرن حتى يجمد وبعد ذلك يُترك حتى تهدأ حرارته، ويُقلب في طبق مُستدير ويترك حتى يبرد تماماً.
- 3 — أعملي علي نزع النوى من القراصيا باحتراس وضعيها في تجويف الأرز، ثم قومي بتجميلها بوردات من الكريمة المخفوقة وقليل من الفُسق أو الكريز.

البقلاوة

المقادير :-

- 1 — رُبْع كيلو جُلّاش طازج. 2 — كُوب مكسرات مفرية. 3 — ملعقتا سُكر. 4 — قليل من الورد. 5 — نصف كوب متوسط من السمن. 6 — شربات للتحلية.

مقادير الشربات :-

- 1 — كوبا ونصف سُكر. 2 — ثلاثة أرباع كُوب ماء. 3 — ملعقة صغيرة عصير ليمون. 4 — ماء ورد أو فانيليا.

الطريقة :-

- 1 — أحضري صينية وقومي بدهنها بالسمن؛ ثم أعملي علي تقطيع رقائق جُلاش مُستديراً باتساع الصينية؛ ثم ضعي نصف مقدار الجلاش بالصينية المدهونة واحدة فواحدة مع رش قليل من السمن السائل بين كل طبقة وأخري؛ وبعد ذلك قومي بتوزيع القصاصات الزائدة من المُستدير فوق هذه الطبقة بالتساوي.
- 2 — قومي بخلط المكسرات المفرية بالسُكر وقليل من ماء الورد وقومي بفردها فوق الجلاش وبعد ذلك قومي بتغطية الحشو بباقي عدد الجلاش وبنفس الطريقة؛ ثم تُقطع صينية البقلاوة بالسكين لقطع معينة الشكل تُعرف بالسامبوسكة.
- 3 — أعملي علي تسيح السمن وضعيه علي السطح؛ وتُترك الصينية حوالي رُبـع ساعة، ثم تدخل في فرن متوسط الحرارة حتى يصفر لونها وتنضج؛ وبعد ذلك تُسقي بالشربات البارد؛ وتُترك حتى تبرد تماماً؛ وبعد ذلك تُقدم وبالهناء والشفاء.

طريقة عمل الشربات :-

أذبي السكر في الماء المغلي علي نار هادئة، ثم أضيفي عصير الليمون وبعد ذلك تقوي النار وتُترك حتى يُعقد قليلاً؛ مع نزع الريم كلما ظهر؛ وبعد ذلك يُرفع من فوق النار؛ ويُترك حتى يبرد ويُستعمل.

أصابع الجلاش الطازج

المقادير :-

1 - رُبْع كيلو جُلّاش طازج. 2 - رُبْع كوب سمن. 3 - مقدار من الشربات. 4 - رُبْع كوب مكسرات مفرية أو مدقوقة. 5 - رُبْع كُوب سُكّر. 6 - ماء ورد؛ أو مقدار من المهلبية.

الطريقة :-

1 - أعملي علي تقطيع الجُلّاش قطعاً مُستطيلة عرضها 3 سم؛ ثم ضعي مقدار من الحشو علي طرف كُل قطعة؛ وقومي بلفها كالإصبع؛ وتكرّر هذه العملية حتى ينتهي المقدار؛ وبعد ذلك تُدهن الأصابع جيداً بالسمن السائح؛ وتوضع في صينية مدهونة بالسمن.

2 - قومي بخبز الجُلّاش في فرن متوسط الحرارة حتى تتضج؛ وبعد ذلك تُغمس في الشربات البارد؛ وترفع منه؛ وتُصفى؛ وتُجمل بالفُسْتَق؛ وتُترك حتى تبرد وتُقدم بالهناء والشفاء.

أصابع الكنافة في الفرن

المقادير :-

1- كيلو كُنافة طازجة. 2- 6 ملاعق سمن. 3- مقدار من الشربات. 4 - نصف كوب متوسط من المكسرات. 5 - ملعقة سُكّر. 6 - فانيليا أو ماء ورد.

الطريقة :-

1 - أعملي علي تجهيز الحشو بخلط المكسرات مع السكر وماء الورد أو الفانيليا.

2 - قومي بأخذ خصلة من الكنافة وقومي بفردھا علي المنضدة وتساوي؛ ويغطي باقي المقدار لكي يجف؛ ثم ضعي مقدار ملعقة من الحشو علي طرفي الخصلة المفرودة وقومي بلفھا كالإصبع.

3 - ثم يقطع لفصله عن باقي الخصلة ويوضع في صينية مدهونة جيداً بالسمن بشرط أن يلامس الطرف المقطوع قاع الصينية مع ملاحظة تغطية الخصلة أثناء العمل بشاشة مبللة بالماء ومعصورة وتكرر نفس العملية حتى تنتهي من مقدار الكنافة وبعد ذلك ترص الأصابع في الصينية بجوار بعضها.

4 - قومي بتسخين مقدار من السمن وضعيه علي الأصابع وبعد ذلك تدخل في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر لونها.

5 - قومي برص الأصابع علي مصفاة لتصفية السمن، ثم ترش بقليل من الماء الساخن وتهز المصفاة للتخلص من الماء بسرعة وتسقي الأصابع بالشربات المعد البارد حتى تبرد وبعد ذلك تقدم كما هي أو تجمل بالفستق أو بوردات من الكريمة.



صينية الكنافة بالقشدة

المقادير :-

1- كوبا كنافة. 2- أربع ملاعق كبيرة سمن. 3- مقدار من الشربات. 4- نصف كوب ماء مغلي.

الحشو :- وللحشو مقدار مناسب من القشدة.

الطريقة :-

- 1 - قُومي بتعريض الكنافة للهواء حتى تجف نوعاً، ثم ضعها في صينية؛ واحشها بالقشدة؛ وأعملي علي قدح السمن وقومي بصبه فوق الكنافة وقومي بإدخالها في الفرن علي نار هادئة حتى يحمر لونها، أو ممكن طهيها علي النار الهادئة مع التقليب حتى يحمر لونها؛ ثم ضعي الكنافة في مصفاة لتصفية السمن منها، ثم قومي برشها بالماء المغلي وهو النصف كوب وبعد ذلك ترفع المصفاة وتهز للتخلص من الماء بسرعة، ثم تسقي بالشرابات البارد وتترك حتى تبرد.
- 2 - قومي برش قاع الصينية بالفسق المفري وضعي فوقه طبقة من الكنافة حوالي نصف المقدار وفوقها الحشو، ثم باقي الكنافة وبعد ذلك قومي بالضغط علي سطح الصينية باليد، ثم قومي بقلبها في طبق التقديم وتقدم وبالهناء والشفاء.

المعمول الشامي

المقادير :-

- 1 - 6 أكواب سميد بلدي ناعم. 2 - 2 كوب سمن. 3 - نصف كوب ماء بارد.

مقادير الحشو :-

- 1 - 2 كوب ونصف جوز مفري. 2 - قليل من ماء الزهر. 3 - ثلاثة أرباع كوب سكر ناعم.

الطريقة :-

- 1 - قُومي بنخل السميد؛ وقومي بعمل حفرة في وسطه؛ ثم أعملي علي قدح السمن وصبيه في الحفرة؛ وقُومي بتقليبه حتى تهدأ حرارته، ثم يُبس باليد جيداً وأضيفي إليه ماء الورد؛ واخلطي جيداً باليد حوالي ربع ساعة، ثم يُغطي ويترك مدة لا تقل عن يوماً كاملاً.

2 - قومي بدعكه باليد جيداً إلي أن يظهر أثر السمن، ثم أضيفي الماء الفاتر تدريجياً ويُعجن جيداً، ثم يُجهز الحشو بخلط جميع المقادير بعضها ببعض وتؤخذ قطعة صغيرة من العجين وتكور، ثم تعمل بها فتحة في الوسط (تقور) حتى تصير رفيعة؛ وتحشي بقليل من الحشو؛ وتُجمع الأطراف وتساوي علي شكل اللوزة أو الكعكة.

3 - أعملي علي نقشها بمناقيش رفيعة وتُخبز في فرن هادئ حوالي رُبع ساعة بشرط ألا يتغير لونها ويترك ليبرد، ثم يُرش بالسكر الناعم؛ وقدميه بالهناء والشفاء.

صينية القرع العسلي

المقادير :-

- 1 - ثلث كُوب سُكر. 2 - رُبع كوب ماء. 3 - كوبان ونصف صلصة بيضاء.
- 4 - صفار أربع بيضات. 5 - سُكر لتحلية الصلصة. 6 - نصف ملعقة صغيرة فانيليا أو ملعقة ماء ورد للصلصة. 7 - 5 أكواب قرع عسل.

مقادير الحشو :-

- 1- ثلاث ملاعق كبيرة زبيب. 2- ثلاث ملاعق كبيرة جوز مفري. 3 - ملعقتان كبيرتان من السكر. 4 - فانيليا أو ماء ورد.

الطريقة :-

- 1 - أعملي علي تقشير القرع وقطعيه لشرائح، ثم ضعيه في إناء مع قليل من السكر والماء، ثم يُرفع علي نار هادئة حتى ينضج، ثم يُوضع علي مصفاة للتخلص من السائل؛ ثم قومي بعمل الصلصة البيضاء باللبن وتُحلي بالسكر ويُضاف إليها

صغار البيض والفانيليا أو ماء الورد وتُخلط المكسرات والزبيب والسكر والفانيليا أو ماء الورد.

2 — أعملي علي دهن الصينية بالسمن دهناً جيداً، ثم تُرش بطبقة ثخينة من البقسماط الناعم ويوضع نصف مقدار الصلصة في الصينية المعدة بالبقسماط، ثم ضعي نصف مقدار القرع بنظام طبقة متساوية، ثم يُوضع فوقها الحشو ويُوزع بالتساوي، ثم يوضع باقي مقدار القرع بنفس الطريقة، ثم باقي الصلصة طبقة صلصة وطبقة قرع، ثم الحشو، ثم طبقة قرع وطبقة صلصة؛ ثم قومي بإدخال الصينية في فرن هادئ وتترك حتى تجمد ويحمر وجهها وتترك حتى تبرد، ثم تهذب ألحوافي باحتراس بسكين وتقلب في طبق التقديم وتقدم وبالهناء والشفاء.

المنافيش السورية

المقادير :-

1 — ستة أكواب من الدقيق. 2 — أربع ملاعق خميرة. 3 — ملعقتان صغيرتان ملح. 4 — كوبا ماء فاتر.

مقادير الصلصة :-

1 — مقدار مناسب من جبنة المودزاريلا. 2 — مقدار مناسب من البقدونس؛ أو الحبة السوداء؛ أو الزعتر مخلوط مع مقدار مناسب من زيت الزيتون.

الطريقة :-

1 — ننخل الدقيق؛ ونضع عليه الملح (أو السكر حسب الرغبة)؛ ثم نذوب الخميرة بماء فاتر؛ و نتركها قليلاً ثم نضعها فوق الدقيق؛ وقومي بالعجن قليلاً؛ كما يُمكن إضافة ماء إلى العجينة إذا لزم الأمر؛ ونترك العجينة مدة ساعة تقريباً.

2 — وبعد ذلك نجعلها رقيقة بالنشابة؛ ونقطعها على شكل دوائر؛ ونضعها في صينية الفرن المدهونة بالزيت؛ ثم صُبي الصلصة فوق العجينة؛ وضعيها في فرن ساخن؛ وعلى أعلى حرارة بالفرن؛ حتى تتضج؛ وقد يستغرق الأمر مُدة رُبْع ساعة؛ ثم أخرجيها وقدميها بالهناء.

شكلمة باللوز

المقادير :-

1— كوبا جوز هند ناعم. 2— نصف كُوب سُكر بودرة. 3 — بياض بيضتان. 4 — قليل من الفانيليا. 5 — مقدار من اللوز.

الطريقة :-

1 — قومي بخفق بياض البيض بالمضرب الكهربائي حتى تتكون رغوة بيضاء جامدة؛ ثم يُضاف السكر المنخول تدريجياً ملعقةً ملعقةً مع الاستمرار في الخفق حتى يُعطى رغوة بيضاء لامعة ثم تُضاف الفانيليا مع الاستمرار في الخفق؛ وبعدها يُضاف جوز الهند؛ وتُقلب المقادير حتى تتجانس.

2 — يُدهن صاج الفرن بالزيت خفيفاً وتُشكل وحدات بالملعقة وترص على مسافات متباعدة؛ ثم نغرس أنصاف اللوز في كُل واحدة؛ وتُخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونها ذهبياً؛ ثم تُقدم بالهناء والشفاء.

المشبك اللبناني

المقادير :-

1 — 500 جرام دقيق أبيض. 2 — ملعقة كبيرة خميرة جافة؛ وتُذاب في قليل من الماء الفاتر. 3 — نصف ملعقة ملح. 4 — 600 جرام ماء للعجين. 5 — زيت

للقلّي. 6 — شربات مُحضّر من قُبْل. 7 — 500 جرام سُكّر. 8 — 500 جرام ماء.
9 — عصير ليمون يُوضّع بعد الغليان.

الطريقة : -

- 1 — يُنخل الدقيق بوعاء؛ ثم نُضيف الملح والخميرة والماء؛ وبالتالي نعجن الخليط حتى تتشكل عجينة لينة مُتجانسة؛ ثم نترك العجينة في الوعاء؛ ونُغطّيها بقطعة من الشاش؛ ونترك مدة ثلاث ساعات حتى تختمر؛ وفي تلك الأثناء يُسخّن الزيت في وعاء كبير بحيث تكون كمية الزيت كبيرة ويعلو عن قعر الإناء بمسافة كافية.
- 2 — نملاً قُمع بالعجين ونُسدّ نهايته بإصبع الإبهام حتى نتمكن من إخراج الكمية المطلوبة من نهايته المفتوحة؛ ونصب العجينة في الزيت المغلي ونجعلها تَبْدُوا على شكل دوائر فوق بعضها؛ ونُترك حتى تتحمر؛ ثم تُرفع من الزيت وتُغَطّس في الشرابات الباردة؛ ونُكرّر العملية السابقة عدة مرات حتى ينتهي العجين.

أصابع زينب

المقادير : -

- 1 — 400 جرام دقيق أبيض. 2 — 50 جرام دقيق سميط مُخصّص لعمل البسبوسة.
- 3 — ملعقة صغيرة خميرة جافة. 4 — 100 جرام سمن بلادي أو زيت ذرة. 5 — 50 جرام جوز هند ناعم. 6 — كيلو سُكّر. 2 — نصف لتر ماء. 3 — ملعقة صغيرة عصير ليمون.

الطريقة : -

1 - يتم عمل الشربات بإضافة السكر مع الماء في إناء عميق مع التقليب المستمر حتى يغلي الخليط؛ ثم نضيف عصير الليمون ويترك الشربات حتى تبرد تماماً؛ وتوضع الخميرة في نصف كوب ماء فاتر وتترك في مكان دافئ.

2 - يوضع الدقيق مع قطع جوز الهند؛ ودقيق السميد في إناء عميق؛ ونضع السمن في إناء آخر ويُسخن على النار حتى يغلي ويضاف إلى إناء الدقيق المخلوط مع التقليب حتى يذاب السمن؛ ثم تضاف الخميرة المذابة؛ ويتم العجن حتى تُلَف جميع أجزاء الخليط.

3 - نحضر منخل سلك كبير أو غربال؛ ونأخذ قطعة صغيرة من العجين بأطراف الأصابع؛ ونمسح على المنخل أو الغربال؛ فنلاحظ أثناء السحب أن قطعة العجين تُلَف لأعلى الأصابع؛ وتكرر العملية السابقة حتى انتهاء العجين؛ وتترك لمدة نصف ساعة حتى تتم عملية التخمر؛ ثم يتم تسخين وعاء به زيت؛ ويتم تحمير الأصابع مع التقليب؛ وبعد الحصول على اللون الذهبي المطلوب تُصفى من الزيت؛ وتوضع في الشربات لمدة ربع ساعة؛ وبعدها تُصفى من الشربات وتقدم دافئة.



ثانياً : - الحلويات الغربية.

عجينة الكيك

المقادير: -

- 1- كيلو زُبد. 2 - نصف كيلو سكر. 3 - كيلو ونصف دقيق. 4 - ملعقتا فانيليا.
- 5 - قشر بُرتقال أو يُوسفي مبشور. 6 - بياض ست بيضات.

الطريقة: -

- 1 - قومي بدعك الزُبد جيداً بيدك أو بالمضرب؛ ثم أضيفي السكر للزُبد واستمري في الدعك حتى تُصبح الزُبد كالفُسدة.
- 2 - وبعد ذلك أضيفي قشر البُرتقال أو قشر اليوسفي، والفانيليا، واضربي بياض البيض جيداً، واخلطيه بالخليط السابق بالتدريج شيئاً فشيئاً؛ وبالتبادل مع الدقيق حتى تتكون عجينة طرية نوعاً ما.
- 3 - ثم اعلمي علي فرد العجينة بالانشابة على سطح مرشوش بالدقيق، وقومي بتقطيعها لدوائر في حال استخدامها كبسكويت سابليه، أو تُبطن في قوالب الفطيرات في حال استخدامها كجاتوهات، أو تُبطن في قالب مُستدير لعمل التورتات؛ فهذه العجينة هي الأساس الذي يقوم عليها كل هذه الأشياء معاً.

عجينة كيك بطريقة أخرى

المقادير: -

- 1 - 50 جرام زبد. 2 - 4 ملاعق كبيرة دقيق. 3 - 5 بيضات. 4 - كوب ماء.
- 5 - ذرة ملح. 6 - ملعقة فانيليا.

الطريقة: -

- 1 - يُوضع الماء مع الزبد، ويُرفع على النار حتى الغليان.

2 — يُضاف الدقيق بمجرد الغليان حتى لا يتبخر الماء؛ ثم يُقلب لمدة دقيقة، ثم يُرفع من على النار.

3 — يُقلب جيداً بمعلقة بعد رفعه من على النار؛ وعندما تهدأ العجينة؛ ويُضاف البيض واحده تلو الأخرى مع التقليب المستمر، ويجب الكف عن إضافة البيض بعد أن تصبح العجينة ملساء ناعمة، وعند رفع المعلقة إلى أعلى يرتفع معها جزء من العجينة؛ وتُخبز في فرن حار لمدة (10 : 15) دقيقة؛ ثم يهدأ الفرن حتى يتجمد سطح الشو، ولا تترك أي أثر عند الضغط عليها بالإصبع؛ وهذه العجائن تُخبز في قوالب فطيرات، أو القوالب المُستديرة لعمل الجاتوهات المختلفة والتورتات وتُجمل حسب الصنف المطلوب.

جاتوه الشيكولاتة

المقادير: -

1 — بياض 5 بيضات. 2 — رُبْع كُوب سُكَّر. 3 — صفار 5 بيضات. 4 — نصف كُوب سُكَّر. 5 — ثلاثة أرباع كُوب من الدقيق. 6 — قليل من الفانيليا.

التحضير: -

1 — يُخفق بياض البيض حتى يُصبح كثير الرغوة، وأبيض اللون؛ ثم يُضاف السُكَّر، ثم يُتابع الخفق للحصول على ميرانج لامع، وكثيف؛ ويُخفق صفار البيض، ثم يُضاف إليه السُكَّر، ويُتابع الخفق حتى يُصبح لونه أصفر شاحباً.

2 — يُضاف الدقيق والفانيليا؛ ويُخلط بياض البيض مع صفار البيض باستعمال ملعقة خشبية؛ كما ويدهن قعر صينية مربعة بالزيت، ويُرش فوقها الدقيق؛ ويُسكب فيها مزيج الجاتوه، ويُخبز في فرن حرارته 350 درجة لمدة (20 إلى 25) دقيقة

أو حتى ينضج الجاتوه من داخله؛ كما ويمكن التحقق من نضوج الجاتوه بغرز عود أسنان في وسطه، وإذا خرج العود نظيفاً يكون الجاتوه أصبح جاهزاً.
3 - يُترك الجاتوه جانباً حتى يبرد؛ ثم يُقلب ... ويُقطع الجاتوه أفقياً إلى 3 أقسام متساوية ... كما يتم استعمال أول قسم بمثابة الغطاء فيما يُلصق القسمان الباقيان ببعضهما بواسطة الكريمة للحصول على شكل علبه.

4 - يُدهن القسم المُنفصل من الجاتوه بمربى المشمش؛ وتُستعمل الحلويات الصغيرة الذهبية لتزيين الجاتوه؛ وتُبسط الكريما فوق الطبقتين الباقيتين من الجاتوه، ثم تُدهن فوقها مربى المشمش قبل لصق؛ الطبقتين ببعضهما؛ وتُصف حبات الشيكولاتة حول حافة العلبه للتزيين؛ ثم تحفظ في الثلاجة حتى موعد التقديم.

الطبقة العلوية :-

مسحوق الكاكاو مخلوط بالماء؛ مقدار من مربى المشمش، وحبات الشيكولاتة للتزيين؛ وللديكور استخدمى فوندان جاهز مخلوط مع مسحوق الكاكاو؛ (ويباع معجون ديكور الفوندان في المحلات التي تباع لوازم الحلويات).

مقادير الكريمة :-

1 - بياض 6 بيضات. 2 - كوب وثلاث الكوب من الشربات. 3 - فانيليا.

الطريقة :-

1 - يُسخن كُوب وثلاث الكوب من السكر في إناء لدرجة 120 درجة مئوية حتى يُصبح السكر كثيفاً ولكن من دون أن يحترق؛ ثم يُوضع بياض البيض في الخلاط الكهربائي، ويُخفق حتى يكون أبيض اللون وخفيفاً؛ ثم يُضاف إليه الشربات الساخن جداً أثناء عمل الخلاط بسرعة متوسطة.

- 2 — يُتابع خفق القشدة حتى يُصبح الميرانج بارداً تماماً عند لمس وعاء الخلط باليدين؛ ثم تُضاف قطع من الزبدة إلى الميرانج على نحو تدريجي، وتُخلط معه بملعقة خشبية، أو شريط حديدي حتى يُصبح المزيج خفيفاً وقشدياً وناعماً.
- 3 — يجب أن تكون حرارة الزبدة في حرارة الميرانج أي في حرارة الغرفة، وذلك لتفادي التخرثر؛ ثم تُفرد القشدة بين طبقات الجاتوه.

كيكة شيكولاتة المولتون

المقادير: -

- 1— ثلاث ملاعق أكل. 2— رُبْع كُوب سُكَّر. 3 — ست ملاعق كبيرة مارجرين أو زُبدة. 4 — شيكولاتة جالاكسي باللين. 5 — رُبْع كُوب كريمة ويب. 6 — رُبْع كُوب دقيق. 7 — ملعقة صغيرة فانيليا. 8 — بيضتان كبيرتان. 9 — بياض بيضتان كبيرتان أيضاً.

طريقة التحضير: -

- 1 — سخني الفرن لحرارة 400 درجة؛ ثم ادهني أكواب الكيك الصغيرة أو أكواب عمل الكسترد بالزُبْد؛ ثم رشي عليها السُكَّر في إناء متوسط الحجم؛ ثم سخني الزُبْد مع الشيكولاتة والكريمة حتى تذوب وتتعم مع التحريك؛ وأطفئي النار، وأضيفي الفانيليا، والدقيق حتى أن يُمتزج الخليط؛ وفي إناء آخر متوسط يكون الخلط بسرعة عالية اخلطي البيض، وبياض البيض، ورُبْع كُوب السُكَّر حتى أن يُصبح الخليط سميكاً بعد حوالي 10 دقائق.
- 2 — ثم أضيفي خليط البيض إلى خليط الشيكولاتة بالتدريج مع المزج جيداً؛ ثم اسكبي الخليط في الأوعية المدهونة على ألا تضعي أكثر من ثلاث أرباع الإناء؛ وضعيه بالفرن لمدة 10 دقائق؛ وبعد إخراج الكيك من الفرن اتركه يبرد لخمس دقائق؛ وبعد ذلك أخرجه وضعيه على طبق التقديم.

كِيكة البُرْتقال

المقادير :-

- 1 - كوبين دقيق. 2 - كوب ونصف سُكّر. 3 - كُوب عصير بُرْتقال. 4 - كُوب زيت. 5 - 4 بيضات. 6 - 3 ملاعق صغيرة بيكنج بودر؛ وملعقة صغيرة فانيليا.
- 7 - ملعقة بشر برتقاله. 8 - 3 ملاعق جوز هند.

الطريقة :-

- 1 - يُخلط البيض والسُكّر والفانيليا حتى تُصبح الكريمة؛ ثم أضيفي الزيت واخلطيه جيداً على سرعة متوسطة، وبعدها أضيفي عصير البُرْتقال، ونخلطه قليلاً.
- 2 - أضيفي الدقيق المخلوط مع البيكنج بودر، واخلطي لمدة 3 دقائق؛ وضعي الخليط في صينية مدهونة؛ ويُخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة 45 دقيقة، أو حتى ينضج؛ وبعد أن تنتضج الكيكة تماماً يُحمر الوجه، وتُخرج من الفرن.
- 3 - تُترك حتى تبرد ثم تُقطع إلي شرائح رفيعة، وتُصف بشكل مائل في طبق التقديم، أو يُمكن حفظها في إناء بلاستيكي مُحكم الإغلاق، وتبقى لعدة أيام.

الطريقة البسيطة لصنع الكيك

الطريقة :-

- 1 - يُدهن قالب أو الصينية المُستعملة بالسمن الدافئ وتُغطي بورق زبدة؛ ويُدهن أيضاً الورق بالسمن؛ ويُنخل الدقيق والبيكنج بودر أو (البيكربونات) ويُخلط.
- 2 - تُفرك الزُبد أو السمن بأطراف الأصابع حتى تختفي تماماً في الدقيق؛ ويُضاف السُكّر وجميع المقادير الجافة إلي خليط الدقيق والسمن ويُقلب حتى يختلط تماماً؛ ويُصب الخليط في القالب بمقدار ثلثي القالب؛ ثم تُخبز في فرن حار لمدة عشر دقائق، ثم تُهدأ النار حتى يتم النضج؛ وتُقدم بالهنااء.

الطريقة الدسمة لصنع الكيك

الطريقة :-

- 1 — تُستعمل نفس طريقة دهن القالب (بنفس طريقة الكيك البسيطة).
- 2 — يُضرب السمن أو الزبد جيداً حتى تصبح طرية وناعمة.
- 3 — يُضاف السكر مع استمرار الضرب حتى تصبح بيضاء اللون؛ وتُضاف بيضة واحدة مع ملعقة واحدة كبيرة من الدقيق ويُخلط الجميع، ثم يُضاف باقي البيض مع الدقيق بنفس الطريقة حتى ينتهي مقدار البيض والدقيق مع الاحتفاظ بملعقة كبيرة من الدقيق؛ ثم تُخلط ملعقة الدقيق المحتفظ بها مع المادة الرافعة، ثم تُضاف إلى الخليط السابق حتى يُخلط المزيج تماماً؛ ويُصب الخليط في القالب المعد المُبطّن وتدخل في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج؛ وتُقلب علي منخل سلك بعد خروجها من الفرن وتترك حتى تبرد تماماً؛ وتقدم بالهناء والشفاء.

طريقة صنع الكيكة الإسفنجية

الطريقة :-

- 1 — يُدهن القالب بالسمن جيداً ويُرش بكمية متساوية من الدقيق وسُكر البودرة أو دقيق الأرز والسكر، ثم تُقلب للتخلص من الزائد في الرش.
- 2 — يُضرب البيض بالمضرب الكهربائي لمدة خمس دقائق، ثم يُضاف السكر مع استمرار الضرب حتى يصبح الخليط سميكاً وحتى يعمل شريط عند رفع المضرب.
- 3 — يُضاف الدقيق بعد أن يُنخل وكذلك المقادير الأخرى؛ ويمزج بخفه تماماً؛ ثم يُصب الخليط في القالب المعد ويُخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج.
- 4 — يُقلب بعد النضج علي منخل سلك ويُترك حتى تبرد الكيكة مع مراعاة عدم وضع الكيك علي المنخل حتى لا تلتصق بها.

كيك بالبُنْدَق والكورن فلاور

المقادير :-

- 1 — عشر بيضات. 2 — فانيليا. 3 — 4 ملاعق كبيرة كورن فلاور (نشا أرز).
- 4 — 8 ملاعق كبيرة سكر بودرة. 5 — 6 ملاعق كبيرة كاكاو خام. 6 — ثمن كوب ماء. 7 — ربع كيلو بُنْدَق مفروم خشن.

الطريقة :-

- 1 — يُفصل الصفار عن البياض ويُوضع الصفار في طبق عميق مع السكر والماء ويُضرب جيداً؛ ثم يُضرب بياض البيض مع الفانيليا حتى يُصبح مارينج.
- 2 — يُقلب صفار البيض المضروب على البياض؛ ويُقلب؛ ويُخلط الكاكاو والكورن فلاور والبُنْدَق جيداً، ثم يُضاف إلي خليط الصفار والبياض ويُخلط الكل جيداً.
- 3 — تُدهن صينية فرن بالسمن؛ وتُرش بالدقيق؛ ويُصب بها الخليط وتدخل في فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج؛ وتُقلب على سلك منخول وتترك حتى تبرد وتُقدم.

كيك الفاكهة المسكرة وجوز الطيب

المقادير :-

- 1 — ملعقة كبيرة بيكربونات الصودا. 2 — ملعقة صغيرة بشر جوز الطيب. 3 — كوبا لبن. 4 — كوب ونصف لارنج مسكر. 5 — ربع كوب عسل أبيض. 6 — كوبا زبيب. 7 — كيلو دقيق. 8 — نصف كوب سمن. 9 — نصف كوب سكر بودرة.

الطريقة :-

- 1 — يُدْفَأ اللبن، ثم يُضاف إليه العسل ويُقلب جيداً ويُترك حتى يبرد؛ ثم يُفرك السمن في الدقيق حتى يختفي تماماً.

2 — يُخلط السكر والزبيب واللارنج وجوزة الطيب ثم يُضاف إلى خليط الدقيق والسمن ويُقلب جيداً حتى يمتزجوا تماماً.

3 — تُذاب الكربونات في قليل من اللبن ويُضاف إلى خليط الدقيق ويُقلب الخليط جيداً؛ ثم يُعجن الخليط باللبن الدافئ المخلوط بالعسل؛ ويُقلب الخليط جيداً حتى يُصبح عجينة لينة نوعاً؛ وتُدهن صينية مُستديرة بالسمن ويُصب بها الخليط وتدخل في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج الخليط ويُقلب على منخل سلك وتُبرد وتُقدم.

تارت اللوز المحمص

المقادير :-

- 1 — قليل من اللوز المحمص. 2 — ملعقتا عصير تفاح. 3 — ملعقتا نشاء. 4 — كريمة. 5 — كوب سكر ناعم. 6 — كوب ونصف ماء. 7 — عصير ليمونتين. 8 — 2 كيلو مشمش مقطع إلى نصفين.

مقادير العجينة :-

- 1 — رُبع كيلو زبد مقطع. 2 — 2 كوب ونصف دقيق. 3 — كوب سكر ناعم. 4 — بيضتان مخفوقتان. 5 — قالب تارت.

مقادير الكريمة :-

- 1 — بيضتان. 2 — نصف كوب سكر. 3 — رُبع كوب دقيق عادي. 4 — 2 كوب لبن.

الطريقة :-

1 — أحضري إناء وضعي به الدقيق وأضيفي إليه السكر حتى ينعم الخليط ويُصبح مُشابهاً للبقسماط الناعم؛ ثم ضعي السكر، ثم قومي بضرب البيض مع السكر والدقيق والزبد لعمل العجينة وبعد ذلك ضعيه في كيس بلاستيك واتركيها حوالي

نصف ساعة في الثلاجة؛ ثم قومي بفرد العجينة علي سطح مُغطي قليلاً بالدقيق، ثم ضعها في قالب التارت وغطيها بالفويل وضعيها بالفرن حتى يتحول لون حروفها إلي البني الخفيف، ثم أزيل الفويل، ثم قومي بخبزها واتركيها بعد ذلك لتبرد.

2 - ضعي أنصاف المشمش بحيث يكون ظهرها إلي أسفل في إناء غير عميق مع عصير الليمون والسكر وغطيها بإحكام واتركيها حتى تطري؛ ثم أعملي علي إخراج المشمش مع مُراعاة الاحتفاظ بشراب المشمش وقومي بتجفيف المشمش بواسطة مناشف ورقية واتركيه حتى يبرد.

3 - أعملي علي إخراج العجينة من القالب وضعيها علي طبق التقديم وقومي بفرشها علي الكريمة وساوي السطح؛ ثم أعملي علي رص أنصاف المشمش بحيث يكون ظهره إلي أعلى وضعيه علي الكريمة وقومي بخلط النشا وعصير التفاح في إناء صغير وصبي عليه عصير المشمش المُحتفظ به؛ وأعيدي الخليط إلي الإناء وارفعيه علي النار حتى درجة الغليان حتى يُصبح الخليط غليظاً، ثم أضيفي إليه اللوز المحمص.

4 - أعملي علي رش سائل التلميع علي المشمش وتأكدي من تغطيته؛ كما ويُمكنك إضافة قليل من الماء إلي الدهان إذا كان سميكاً وبعد ذلك اتركيه حتى تبرد طبقة التلميع وتتماسك فوق المشمش وقومي بتقديم التارت بارداً؛ وبالهناء والشفاء.

طريقة عمل الكريمة :-

1 - ضعي البيض والسكر والدقيق وقليل من اللين وقومي بالتقليب حتى يُصبح ناعماً؛ ثم ضعي اللين المُتبقّي في إناء وارفعيه علي النار حتى درجة الغليان وقومي بصب خليط البيض وقلبيه جيداً.

- 2 - أعملي علي شطف الإناء، ثم جففيه جيداً وأعيدي إليه خليط البيض وارفعيه علي نار هادئة واتركيه حوالي رُبع ساعة مع التقليب حتى يُصبح سميكاً.
- 3 - اعملي علي صب الخليط في إناء وقومي بتغطيته ببلاستيك تغليف واضعطي عليه برفق حتى لا تتكون للخليط قشرة واتركيه حتى يبرد.

مارينج الليمون

المقادير :-

- 1 - عصير ليمونتين. 2 - بشر قشر ليمون. 3 - نصف كوب نشا. 4 - كوب وربع ماء. 5 - صفار بيضتين. 6 - كوب وربع سكر ناعم.

مقادير المارينج :-

- 1 - كوب سكر ناعم. 2 - بياض ثلاث بيضات.

مقادير العجينة :-

- 1 - كوب دقيق. 2 - ملعقتا سكر بودرة. 3 - كوب صغيرة من الزُبد المُجمد المقطع إلي مكعبات. 4 - صفار بيضة واحدة. 5 - ملعقة ماء بارد. 6 - قالب تارت متحرك القاعدة.

الطريقة :-

- 1 - أعملي علي خلط الدقيق والسكر البودرة في إناء واسع وأضيفي الزُبد وقومي بفركه بأطراف الأصابع حتى يتجانس ويُصبح كالبقسماط الناعم؛ ثم أعملي علي خلط صفار البيض مع الماء البارد والخليط السابق لعمل عجينة طرية ومرنة؛ ثم قومي بلف العجينة في بلاستيك تغليف واتركيها في الثلاجة حوالي نصف ساعة؛ ثم أعملي علي فرد العجينة علي سطح مُغطى بقليل من الدقيق وافرشيها في قالب

الفطير وقومي بخبزها بحيث تكون رقيقة وضعيها حوالي عشر دقائق؛ ثم قومي بإزالة الفويل واخبزي العجينة مرة أخرى لمدة خمس دقائق أو حتى تجف قاعدتها؛ ثم أخرجيها من الفرن وأعملي علي تقليل درجة حرارة الفرن.

2 — أعملي علي خلط بشر قشر الليمون وعصير الليمون مع النشاء وضعي الماء علي النار حتى يغلي وأضيفيه إلي خليط الليمون؛ ثم أعملي علي إعادة الخليط إلي إناء علي الماء وضعيه علي النار حتى يغلي ثانية ويصبح غليظ القوام وبعد ذلك قومي بإزاله من علي النار.

3 — قومي بتركه ليبرد قليلاً وبعد ذلك أضيفي صفار البيض والسكر وبعد ذلك أعيديه علي نار هادئة مع التقليب واتركيه وقومي برفعه من علي النار قبل الغليان، ثم صبي هذا الخليط علي سطح العجينة.

4 — قومي بخفق بياض البيض حتى يُصبح متماسكاً وليس جافاً وقومي بخفقه مع السكر ملعقة ملعقة وهكذا ضعي هذا الخليط علي الحشو وافرديه عليه بالتساوي، ثم قومي بخبزه في الفرن واتركيه حتى تكون مقرمشة ولونها بُني وقدميها دافئة أو باردة؛ وبالهناء والشفاء.

فطيرة البسكويت

المقادير :-

- 1— رُبع كيلو زُبد. 2 — كوبا سكر ناعم. 3 — 3 أكواب دويل كريم مخفوقة قليلاً.
- 4 — شيكولاتة خام مبشورة للتجميل. 5 — أربع موزات مقطعة لشرائح. 6 — كيلو لبن مُحلي.

مقادير عجينة البسكويت :-

1 - قالب تارت مُتحرك القاعدة. 2 - نصف كيلو بسكويت بالزنجبيل مفتت. 3 - ربع كيلو زُبد.

الطريقة :-

1 - أعملي علي عمل عجينة البسكويت وقومي بإذابة الزُبد في إناء وأضيفي إليه البسكويت المفتت وقلبيه جيداً حتى يختلط، ثم قومي بنقله إلي القالب واضغطي عليه جيداً حتى يأخذ شكل القالب في القاع والجوانب وبعد ذلك ضعي القالب في الثلاجة حتى تتماسك العجينة.

2 - قومي بخلط الزُبد والسكر في إناء لا يلتصق به الطعام وبعد ذلك ارفعي الإناء من علي النار وقلبي الخليط من حين لآخر حتى تنوب الزبدة والسكر.

3 - أضيفي اللبن المُكثف والمُحلي وقومي بتسخينه علي نار هادئة وقلبيه حتى يصل الخليط لدرجة الغليان وبعد ذلك قلبي الخليط من حين لآخر لخمس دقائق؛ ثم أعملي علي صب الخليط علي عجينة البسكويت واتركيها لكي تبرد، ثم ضعيها في الثلاجة حتى يتماسك الحشو.

4 - أعملي علي رص شرائح الموز بالتساوي علي سطح الحشو وضعي عليها الدوبل كريم المخفوقة وجمليها بالشيكولاتة المبشورة وقومي بتقديمها مُثلجة.

كيكة التوت

المقادير :-

1 - ملعقة توت أحمر. 2 - كوب كريم شانتيه مُثلج. 3 - ملعقة سكر ناعم. 4 - ملعقة توت أسود. 5 - نصف كوب سكر. 6 - ملعقة ونصف نشا. 7 - نصف ملعقة دقيق. 8 - قليل من الملح. 9 - صفار بيضة مخفوقة. 10 - نصف كوب

لبن. 11- نصف كوب دويل كريم. 12- نصف ملعقة فانيليا. 13- نصف موزة مقطعة إلي شرائح. 14 - ثلاث حبات فراولة مقطعه لشرائح. 15 - ثمرة خوخ ناضجة مقطعة لشرائح.

مقادير العجينة :-

1- قالب تارت مُتحرك القاعدة. 2- ثلاث ملاعق ماء بارد. 3- ملعقتا زبد مقطع 4 - كوب إلا ربع دقيق.

الطريقة :-

- 1 - أحضري الإناء وضعي به الدقيق وأضيفي له الزبد وبعد ذلك قومي بفركه بأطراف الأصابع حتى تصير كالبقسماط الناعم.
- 2 - أعملي علي خلط الكورن فليكس مع العجينة، ثم أضيفي كمية كافية من الماء البارد لعمل عجينة طرية ومرنة، ثم برديها في الثلاجة حوالي نصف ساعة؛ ثم أعملي علي فرد العجينة علي سطح مُغطي بقليل من الدقيق وافرشيها في القالب ويمكنك توصيلها بأصابعك إذا ما تقطعت عن بعضها؛ ثم قومي بخبز العجينة بحيث تكون غير مرتفعة، ثم أزيل الفويل واخبريها حوالي ربع ساعة.
- 3 - قومي بخلط السكر والنشا والدقيق والملح وصفار البيض واللبن والدويل كريم، ثم اخلطي هذا الخليط الأخير مع الخليط الأول وأعملي علي خلط الخليط النهائي واتركيه حتى يُصبح كثيفاً وإذا تجمد البيض قومي بتقليل درجة الحرارة وقومي بتتزييل الخليط من علي النار وأضيفي له رائحة الفانيليا واتركيه ليبرد.
- 4 - ضعي نصف الخليط السابق علي سطح العجينة وضعي الفواكه علي السطح واحتفظي بوحدات من التوت للتجميل، ثم قومي بوضع باقي الخليط علي الفواكه،

ثم قومي بتبريد الفطيرة حتى وقت التقديم وقبله مباشرة؛ ثم قومي بضرب الكريم شانتيه حتى يكون ناعماً، ثم اخلطيه بالسكر وقومي بفرده علي الفطيرة وجماليها بوحداث التوت المحتفظ بها؛ وقدميها بالهناء والشفاء.

الترايفل بالكريمة واللوز

المقادير :-

- 1- كوب إلا ربع دُوبل كريم. 2- كوب إلا رُبع لبن. 3- لوز مفصص ومحمص للتزيين. 4 - نصف ملعقة سكر. 5 - صفار بيضتين. 6 - نصف ملعقة عصير تفاح. 7- نصف ملعقة نشا. 8- ثلث كيلو بسكويت بعصير الفواكه أو اللوز. 9 - ملعقتا مربة عنب. 10 - ثلاث قطع كيك إسفنجية. 11 - رُبع كيلو خوخ مُقطع.

الطريقة :-

1 - قومي بتصفية الخوخ واحفظي العصير، ثم قومي بتقطيعه إلي شرائح واتركيه؛ وأعملي علي قطع الكيك الإسفنجي إلي نصفين بالعرض، ثم الصقيها مع بعضها بالمربي؛ ثم قومي باستخدام الكيك لتبطين طبق زُجاجي، ثم رصي الخوخ والبسكويت علي الكيك، ثم صُبي عصير التفاح وعصير الخوخ واتركي الجميع ينقع أثناء إعدادك للكاسترد.

2 - أحضري إناء وقومي بخلط صفار البيض والسكر والنشا، ثم قومي بتدفئة اللبن وضعيه علي البيض مع التقليب، ثم أعيدي الخليط للإناء واتركيه علي نار هادئة مع التقليب المُستمر حتى يغلظ قوام الكاسترد، ثم اتركه حتى يبرد؛ وبعد ذلك قومي بصب الكاسترد علي الكيك والخوخ والبسكويت في الإناء الزجاجي، ثم غطي وجه الكاسترد ببلاستيك تغليف وافرديه علي السطح جيداً لمنع تكون قشرة للكاسترد

واتركيه يبرد بالتلابة حتى يتماسك؛ ثم أعملي علي خفق الدوبل كريم جيداً حتى يغلظ قوامه، ثم قومي بفرده علي الكاسترد، ثم رشي اللوز علي السطح للتزيين وقدميه بالهناء والشفاء.

بودنج الصيف

المقادير :-

1- نصف قالب بودنج. 2- قشدة أو زبادي للتقديم. 3- ملعقة عصير توت؛ أو عنب أحمر. 4 - رُبْع كوب ماء. 5- رُبْع كوب سكر ناعم. 6- نصف كيلو خليط فاكهة الصيف (فراولة؛ أو توت أحمر؛ أو عنب؛ أو كريز). 7 - أربع شرائح خُبز أبيض قديم متوسط الحجم مع إزالة الوجه.

الطريقة :-

1 - قومي بوضع شرائح الخُبز في الجوانب والقاعدة مع التأكد من التصاقهم ببعض وعدم ترك أية حواف فجوات مع ترك شريحتين من الخُبز لتغطية الوجه؛ ثم أعملي علي تقشير وتقطيع الفراولة إلي نصفين؛ وافصلي أيضاً التوت والعنب عن العنقود وتخلصي من بذور الكريز؛ ثم ضعي التوت والعنب الأحمر والأسود والكريز في إناء به سكر ومقدار من الماء وضعيه علي نار هادئة حتى تبدأ الفاكهة في إفراز عصيرها؛ ثم قومي بتقليب الفاكهة حتى يذوب السكر؛ واتركي الفاكهة علي النار حتى تتضج.

2 - قومي برفع الإناء من علي النار، ثم أضيفي الفراولة والتوت والعصير ذا نكهة؛ ثم قومي بوضع نصف مقدار العصير الذي تم صنعه في الطبق المُبطّن بالخُبز مع الاحتفاظ بباقي العصير وقومي بتغطية أعلي الفاكهة بشريحتين.

3 - ضعي قالب في طبق مسطح لاحتمال سقوط بعض الصلصة فيه، ثم ضعي طبق مسطح علي القالب وفوقه ثقل (ضعي إناء طعام صغير مثلاً) ليضغط علي الخبز؛ ثم اتركي القالب لمدة 6 ساعات حتى يبرد في الثلاجة؛ ثم قومي برفع الإناء من علي قالب الفاكهة، ثم اقلبي القالب علي طبق التقديم واحرصي علي إضافة الصلصة المتبقية للبودنج، ثم قومي بتقديمه مع القشدة؛ وقدميه بالهناء والشفاء.

موس المانجو

المقادير :-

- 1 - ثمرة مانجو كبيرة ناضجة. 2 - رُبْع كُوب دُوبل كريم مخفوق حتى يغلظ قوامه. 3 - نصف كُوب سُكّر. 4 - بيضتين. 5 - صفار بيضة. 6 - ملعقة مسحوق جيلاتين. 7 - عصير ليمونتين. 8 - بشر قشر ليمون.

مقادير التجميل :-

- 1 - نصف ليمونه مُقطعة لشرائح. 2 - رُبْع كوب كريم شانتيه.

الطريقة :-

1 - أعملي علي تقطيع ثمرة المانجو وقومي بنزع قشرتها عن اللحم واهرسوها في الكبة وأضيفي بشر قشر الليمون للخليط؛ ثم أحضري إناء صغير وقومي بوضع عصير الليمون به؛ وقومي بوضع الجيلاتين عليه واتركيه حوالي عشر دقائق حتى يُشبه الإسفنج، ثم ضعي الإناء علي النار وضعي عليه ماء ساخن حتى يذوب الجيلاتين تماماً.

2 - أعملي علي خلط البيض وصفار البيض في إناء كبير وأخفقيهم جيداً حتى يُصبح الخليط فاتح اللون وغلظ القوام، ثم أضيفي خليط المانجو تدريجياً للبيض مع

مواصلة الخفق حتى يغلظ قوام الخليط كله ويمتزج جيداً؛ ثم قومي بوضع الدويل كريم المخفوق علي خليط المانجو، ثم أضيفي الجيلاتين المُذاب مع التقليب برفق.

3 — ثم قومي بصب الخليط في طبق التقديم، ثم اتركيه بالثلاجة كي يبرد وحتى يتماسك؛ ثم قومي بعمل وردات من الكريم شانتيه فوق سطح الموس؛ ويشق الليمون إلي نصفين توضع شريحتين بين كل وردة كريمة والأخرى.

سوفليه الليمون المثلج

المقادير :-

- 1— كوب إلا ربع دويل كريم مخفوق حتى يغلظ. 2 — عصير ليمونتين. 3 — بشر قشر ليمون. 4 — ثلث كيلو سكر ناعم. 5 — بيضتان وسط ويفصل الصفار عن البياض. 6 — ملعقة مسحوق جيلاتين. 7 — ملعقة ونصف ماء بارد.

مقادير التجميل :-

- 1 — طبق سوفليه. 2 — ربع كوب كريم شانتيه مخفوق حتى يتماسك. 3 — نصف ملعقة لوز مجروش محمص قليلاً.

الطريقة :-

- 1 — قومي بإعداد طبق السوفليه بربط بعض ورق الزُبد المقوي حول الطبق من الخارج؛ ثم أحضري إناء وضعي به الماء وضعيه علي الجيلاتين؛ واتركيه حتى يُصبح مثل الإسفنج، ثم ضعي الإناء وبه ماء ساخن وقومي برفعة علي النار حتى ينوب تماماً.

- 2 — ضعي صفار البيض والسكر في إناء، ثم ضعيه فوق إناء به ماء مغلي وباستخدام المضرب الكهربائي قومي بخفق البيض والسكر معاً، ثم أضيفي بشر قشر

الليمون وعصير الليمون واخلطي جيداً حتى يتماسك قوام الخليط ويصير لونه فاتحاً؛ ثم قومي بوضع الدوبل كريم المخفوق علي خليط الليمون، ثم أضيفي الجيلاتين المذاب.

3 — ثم أحضري إناء متوسط الحجم وقومي بخفق بياض البيض فيه جيداً دون أن يجف، ثم أضيفيه إلي خليط الليمون، ثم اغرفيه في طبق السوفليه وساوي السطح واتركيه في الثلاجة حتى يبرد.

4 — قومي بإزالة الطوق الورقي بحرص، ثم قومي بتجميل الحافة الخارجية باللوز المحمص وقومي بوضع اللوز في مُنتصف الطبق، ثم زينهه بالكريمة وقدميه بارداً.

كيك السميد بجوز الهند

المقادير :-

- 1— كوب دقيق. 2— قليل من الملح. 3— كوب ونصف دقيق سميد ناعم. 4— كيس بيكنج بودر. 5 — كوب زُبد. 6— كوبا سكر بودرة. 7 — 8 بيضات. 8 — فانيليا.
- 9— كوبا جوز هند مبشور. 10— نصف كوب كريمة لباني. 11— جوز هند شرائح عريضة.

الطريقة :-

- 1 — يُضرب الزُبد مع السكر جيداً حتى تُصبح كالعشقة؛ ثم أضيفي صفار البيض إلي الزُبد وقومي بضربهم جيداً.
- 2 — قومي بخلط الدقيق والسميد والملح والبيكنج بودر وقلبيهم جيداً؛ ثم أضيفيه إلي خليط الزُبد وقلبيهم جيداً؛ ثم أضيفي جوز الهند إلي الخليط السابق وقلبي الخليط جيداً بملعقة كبيرة حتى يتجانس.

- 3 — أضربي بياض البيض مع الفانليا حتى يُصبح مارنج؛ ثم أضيفيه إلي خليط الدقيق والزُبد؛ وقلبي الخليط جيداً حتى يختلط تماماً.
- 4 — أحضري صينية فرن وادهنيها بالسمن ورشي قليل من الدقيق فيها، ثم صُبي الخليط وأدخليه الفرن علي درجة حرارة متوسطة حتى ينضج ويحمر الوجه؛ ويُسحب من الفرن بعد ذلك، ثم تترك حتى يبرد السميد.
- 5 — أحضري الكريمة وقومي بضربها جيداً، ثم ضعها فوق الكيك وزينيها بشرائح جوز الهند، ثم تقدم بالهناء والشفاء.

كيك البرتقال بالكربونات

المقادير :-

- 1 — نصف كيلو دقيق. 2 — ملعقة صغيرة كربونات الصودا. 3 — ملعقة كبيرة ماء. 4 — عصير برتقال. 5 — بشر برتقال. 6 — 3 بيضات. 7 — نصف كوب سكر. 8 — نصف كوب سمن.

الطريقة :-

- 1 — يُوضع الدقيق في إناء عميق ويُوضع معها السمن؛ ويُفرك بالأصابع حتى يختفي السمن تماماً في الدقيق؛ ويُضاف السكر وبشر البرتقال مع الدقيق ويُقلب جيداً حتى يختلط تماماً.
- 2 — تُذاب الكربونات في الماء وتعمل حفرة في الدقيق ويُصب بها الماء ويُقلب الخليط جيداً؛ ثم يُضرب البيض جيداً ويُضاف الدقيق ويُعجن تماماً؛ ثم يُضاف إلي الخليط عصير البرتقال؛ ويُقلب العجين جيداً حتى تصبح عجينة لينّة نوعاً ما؛ وتتأكدي بأنها طرية بيدك.

3 — ثم تُدهن صينية مُستديرة بالسمن وتُطَبَّن بورق زُبد مدهون أيضاً ويُصب فيه الخليط؛ وتدخل في فرن متوسط الحرارة حتى تتضج تماماً؛ وتُقلب بعد ذلك علي منخل سلك بعد أن تهدأ قليلاً وتترك حتى تبرد تماماً؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

كيك زبادي بالفراولة والجيلاتين

المقادير :-

- 1 — نصف كيلو دقيق. 2 — كوبا زبادي مُحلا بالسُكر. 3 — نصف كوب سمن. 4 — رُبْع كيلو فراولة. 5 — باكو بيكنج بودر. 6 — ثلاث ورقات من الجيلاتين. 7 — ثلاث ملاعق ماء.

للتزين :-

- 1 — فراولة. 2 — كوب ونصف سُكر. 3 — كريمة. 4 — بيضتان. 5 — فانيليا.

الطريقة :-

- 1 — يُضرب السمن والسُكر معاً؛ ثم أضيفي البيكنج بودر مع الدقيق وأضيفيه إلي السُكر واعجنيه جيداً.
- 2 — قومي بضرب البيض مع الفانيليا وأضيفي خليط الدقيق والسمن واعجنيه مره أخرى؛ ثم أحضري قالب كيك؛ وادهنيه بالسمن؛ وأفردي العجينة؛ وقومي بتخريمها بالشوكة؛ وأدخليها في فرن متوسط الحرارة حتى تتضج؛ واتركيها حتى تبرد تماماً.
- 3 — ثم ضعي الجيلاتين بعد تكسيره في الماء؛ وضعيه علي النار حتى يذوب الجيلاتين؛ وأضربي الزبادي ونصف كمية الكريمة والفراولة معاً؛ وقلبيهما جيداً.
- 4 — ثم أضيفي الجيلاتين إلي خليط الزبادي وقلبيه بسرعة، ثم ضعيه علي وجه الكيك، ثم قومي بعمل وردات من الكريمة وجماليها بوحدات من الفراولة؛ ثم ضعها في الثلاجة حتى تجمد؛ وبعد ذلك تُقدم بالهناء والشفاء.

كيك العسل الأبيض والبندق

المقادير :-

- 1 — 3 ملاعق كبيرة عسل أبيض. 2 — رُبْع كُوب فاكهة مكسرة. 3 — ملعقة كبيرة سُكر. 4 — بيضتان. 5 — ثَمَن كيلو سمن. 6 — 5 ملاعق كبيرة دقيق. 7 — قليل من الملح. 8 — ثَمَن كُوب بُندق محمص مقشر خشن. 9 — نصف ملعقة زنجبيل بودرة. 10 — نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة :-

- 1 — تُحضّر الكيكة بنفس طريقة صُنْع الكيكة السهلة؛ ويُخفق البيض مع العسل الأبيض وتُخفق الخلطة جيداً حتى تنعم وتتم في نفس خطوات الطريقة السهلة.
- 2 — تُدهن صينية بالسمن وتُبطن بورق زُبد مدهون بالسمن ويُصب بها الخليط؛ وتدخل في فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج.
- 3 — تُسحب من الفرن وتُترك قليلاً في الصينية حتى تهدأ قليلاً، ثم تُقلب علي منخل سلك حتى تبرد وتُقدم بالهنااء والشفاء.

كيك باللوز المقشر

المقادير :-

- 1 — ربع كيلو سمن. 2 — نصف كوب سُكر بودرة. 3 — 5 بيضات. 4 — كيلو دقيق. 5 — نصف باكو بيكنج بودر. 6 — رُبْع كوب فواكه مسكرة مقطعة. 7 — رُبْع كوب زبيب. 8 — ثَمَن كوب لوز مفروم فرماً ناعماً. 9 — رُبْع كوب لوز مقشر سليم. 10 — لبن حسب الحاجة.

الطريقة :-

1 — تُحضّر الكيكة بالطريقة الدسمة؛ وتُدهن صينية مُستديرة بالسمن وتُبطن بورق الزبدة ويُدهن أيضاً ويُصب فيه الخليط إلى الثلث فقط؛ ثم يُغطي وجه العجينة باللوز الصحيح المقشر.

2 — تدخل الصينية في الفرن المتوسط الحرارة مع تغطية الوجه إذا أحمر قبل تمام النضج بورق زبدة مدهون، ثم يُسحب من الفرن بعد أن تتضج ويُقلب بعد أن تهدأ قليلاً ويُقلب علي منخل سلك حتى تبرد الكيكة تماماً؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

كيك بياض البيض بالكاكاو

المقادير :-

1— نصف كوب لبن. 2— نصف كوب كاكاو مُذاب في قليل من اللبن. 3— نصف باكو بيكنج بودر. 4 — فانليا. 5 — نصف كوب سمن. 6 — بياض أربع بيضات. 7 — كوب ورُبّع دقيق. 8 — ملعقة سكر بودرة.

الطريقة :-

1 — يُضرب الزُبّد مع السُكر جيداً حتى يُصبح كالكريمة الهشة؛ ويُضاف اللبن الدافئ إلى الزُبّد ويُقلب، ثم يُضرب بياض البيض جيداً حتى يُصبح مارنج، ثم يُضاف إلى خليط الزُبّد والسُكر واللبن.

2 — يُخلط الدقيق والبيكنج بودر ويُضاف للخليط السابق ويُخلط جيداً بالملعقة حتى يُقسم الخليط إلى قسمين ويُضاف الكاكاو المُذاب في اللبن إلى أحد القسمين؛ ويُدهن قالب كيك بالسمن ويُصب الخليط مع قليل من اللون الفاتح وقليل من الكاكاو؛ وهكذا حتى ينتهي الخليط كله يدخل في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويُقلب علي منخل سلك حتى يبرد؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

تارت العنب بالمربي

المقادير :-

- 1- نصف كوب لبن. 2- باكو بيكنج بودر. 3- فانيليا. 4- بيضتين. 5- نصف كوب سمن. 6- كوبا دقيق. 7- قليل من الملح.

الطريقة :-

- 1 - يُخلط الدقيق والملح والبيكنج بودر، ثم يُضاف السمن ويُقلب حتى يختفي السمن تماماً؛ ويُخفق البيض مع الفانيليا؛ ويُضاف إلي الدقيق، ثم يُضاف اللبن بالتدريج حتى تتكون عجينة سهلة الفرد.
- 2 - يُدهن قالب بالسمن ويُفرد بها العجينة سمك نصف سم وتُخرم بالشوكة وتُدخل في فرن متوسط الحرارة حتى تتضج.
- 3 - تُرفع التورتن من القالب بهدوء ويفرد عليها الكريم شانتيه، ثم العنب ويُصب علي الوجه المربي المخففة بالماء ومغليه وباردة وتُجمل بوردات من الكريم شانتيه وتوضع في الثلاجة لحين التقديم.

كيكة التمر

المقادير :-

- 1 - 3 بيضات. 2 - نصف كيلو سكر. 3 - رُبع كيلو زيت. 4 - نصف كيلو لبن. 5 - كيلو دقيق. 6 - قليل من الملح. 7 - ملعقة كبيرة بيكنج بودر.

مقادير الحشو :-

- 1 - كيلو تمر مهروس مع نصف إصبع زُبد. 2 - 2 ملعقة كبيرة لبن بودرة. 3 - ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة :-

1 - نفرد التمر بين ورقتي زبدة، ثم نضع الصينية فوقه ونقص الزائد من التمر ليصبح لدينا دائرة بحجم الصينية.

2 - قومي بإعداد الكيكة بالطريقة العادية وهي خفق البيض مع السكر والفانيليا، ثم إضافة الزيت، ثم اللبن السائل، ثم الدقيق المنخول مع الملح والبيكنج بودر.

3 - أحضري الصينية وادهنيها بالزيت، ثم ضعي نصف خليط

الكيك، ثم ارفعي دائرة التمر بحذر وقومي بوضعها على الكيكة.

4 - ضعي النصف الباقي من خليط الكيك (لا تخافي التمر لن ينزل للأسفل)؛ ثم ضعيها في الفرن لمدة نصف ساعة حتى يحمر الوجه، ثم تقطع وتقدم بالهنااء.

كيكة الشيكولاتة

المقادير :-

1- كيكة بنكهة الشيكولاتة. 2- علبة قشطة. 3- دريم ويب. 4- 3 ملاعق كبيرة لبن بودرة. 5- 3 ملاعق كبيرة سكر. 6- ملعقة نيسكافية. 7- شيكولاتة سادة.

الطريقة :-

1 - قومي بإعداد الكيكة بالطريقة المعتادة، ثم أدخلوها بالفرن في هذا الوقت.

2 - قومي بخلط القشطة؛ والدريم ويب واللبن والسكر والنيسكافية؛ وقومي بضربها بالمضرب الكهربائي أو بالمضرب اليدوي.

3 — وعند تسوية الكيكة اتركها حتى تبرد، ثم قومي بتفتيتها كلها وخُذي نصف الكمية وضعها في صينية تكون القاعدة تُقفل عن أطرافها وقومي بالضغط عليها ببطء وبعد ذلك ضعي نصف كمية الكريمة؛ وبعد ذلك النصف الباقي من الكيكة وبعد ذلك الكريمة الباقية، ثم قومي ببشر الشيكولاتة وضعها في الثلاجة حتى تبرد.

4 — قومي بتقطيعها ولاحظي شكلها الجميل وبالهناء والشفاء.

كيكة السويسرول

المقادير :-

1 — كوب دقيق. 2 — كوب سُكر. 3 — نصف كوب زيت. 4 — 2 ملعقة كبيرة بيكنج بودر. 5 — ملعقة لبن بودرة. 6 — 6 بيضات. 7 — ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة :-

1 — نخلط البيض والسكر والزيت مع بعضهما البعض إلى أن تصبح رغوة، ثم نضع عليه بقية المواد الجافة ونخلطهم جيداً؛ ثم أحضري صينية مربعة الحجم ونضع عليها ورق الألمنيوم كي تستخرجها بسهولة بعد ذلك؛ وصبي فوقها الخليط ولكن يجب ألا يكون حجم الخليط سميكاً؛ ثم أدخلها بالفرن حتى تتضج ويصبح لونها فاتح؛ لان الكيكة رقيقة ولا تجعلها تستوي كثيراً بالفرن كي لا تحترق.

2 — بعدما تتضج أخرجي الكيكة من الألمنيوم وضعها على الطاولة وادهني الكيكة بالحشوة على حسب رغبتك سواء بمربة الفراولة أو بكريمة الشيكولاتة؛ وبعد ذلك قومي بلف الكيكة بدون لف الألمنيوم معها؛ وبعد ذلك غطيها بورق الألمنيوم وضعها بالثلاجة لمدة ساعة حتى تتماسك؛ وبعد ذلك فكي ورق الألمنيوم وادهنيها بصلصة الشيكولاتة؛ ثم ضعي عليها جوز الهند أو البسكويت المطحون وضعها بالثلاجة حتى تتجمد، ثم قطعيها حلقات وقدميها بالهناء والشفاء.

كيكة الفراولة

المقادير :-

- 1 — 3 أكواب دقيق. 2 — ملعقتا بيكنج باودر. 3 — كوبا سكر ناعم. 4 — كوب زُبد. 5 — كوب عصير فراولة مركز. 6 — فراولة للتزيين. 7 — مربة فراولة خفيفة. 8 — كريمة مخفوقة. 9 — بياض ثمان بيضات. 10 — ملعقتا فانيليا.

الطريقة :-

- 1 — يُنخل الدقيق جيداً ويُضاف إليه البيكنج باودر؛ ويُقلب حتى يتجانس معه في عجانة كهربائية؛ ثم يُضرب السكر مع الزُبد والبيض والفانيليا حتى يتضاعف حجمهم جميعاً ويصير هشاً ومكوناً رغوة.
- 2 — يُضاف هذا الخليط تدريجياً على الدقيق مع التقليب البطيء حتى لا يتسرب الهواء لخارج العجينة؛ ثم يُضاف عصير الفراولة المركز ويُعاد التقليب؛ ويُدهن قالب فرن بالزُبد ثم تُسكب فيه العجينة الحمراء؛ وتُرج في فرن حار لمدة خمسة عشر دقيقة؛ ثم تُخفف حرارته وتُترك فيه لمدة نصف ساعة أخرى؛ وعندما تبرد تُشق لثلاث طبقات وتُحشى بمربة الفراولة وتُزين بالكريمة وثمار الفراولة؛ وتُقدم.

خبز الفواكه الطازجة

المقادير :-

- 1 — 3 بيضات. 2 — بياض 3 بيضات. 3 — كوبان من اللبن الحليب منزوع الدسم. 4 — 6 ملاعق عسل نحل. 5 — ملعقتان صغيرتان فانيليا. 6 — مبشور بُرتقالة. 7 — شرائح خبز توست مقطعة أنصاف. 8 — فاكهة متنوعة حسب الرغبة. 9 — ملعقة سكر. 10 — أعواد من النعناع الأخضر للزينة. 11 — كريمة طازجة أو لبن زبادي للتقديم.

الطريقة : -

1 - يُوقد الفرن لدرجة حرارة متوسطة ويُدهن طبق فرن غير عميق بقليل من الزبد؛ ثم يُوضع البيض وبياض البيض في الخلط؛ ويُضرب قليلاً حتى يتكون رغوة كثيفة.

2 - يُضاف الحليب مع الاستمرار في الخفق؛ ثم يُضاف العسل؛ والفانيليا؛ ومبشور البرتقالة؛ ويُوضع الخليط جانباً؛ ثم ضعي نصف مقدار الخبز في قاع الطبق؛ وضعي فوقه نصف مقدار الفاكهة؛ وفوقها باقي الخبز؛ ثم باقي الفاكهة بترتيب جميل؛ ثم يُصب الحليب المخلوط بالبيض والعسل فوق الخبز والفاكهة؛ ثم يُرش السطح بالسكر ويُوضع في الفرن لمدة عشر دقائق.

3 - يُرش السطح بباقي السكر ويُزين بأوراق النعناع؛ ويُقدم ساخناً مع الكريمة أو الزبادي؛ ويُقدم بالهنا.

البودينج الأبيض

المقادير : -

1 - 12 شريحة خبز توست. 2 - 6 ملاعق جوز هند. 3 - ملعقة كبيرة زبد. 4 - نصف كيلو عنب أحمر، وتزال بذوره؛ ويُقطع أنصاف. 5 - كوب لبن حليب. 6 - ثلاثة أرباع كوب سكر. 7 - ملعقة مبشور برتقال. 8 - 2 بيضة.

الطريقة : -

1 - يُسخن الفرن ويُدهن طبق البايركس بالزبد؛ ويُرش فيه 2 ملعقة كبيرة جوز هند مبشور؛ وتزال حواف التوست وتُدهن بالزبد؛ وتُقطع كل شريحة إلى أربع مثلثات؛ ويُرص نصف مقدار الخبز فوق جوز الهند.

2 — يُرص نصف مقدار العنب فوق الخُبز ويُحتفظ بالنصف الآخر للتجميل ويُغطي العنب بالنصف الآخر من مُثلثات الخُبز المدهونة بالزُبْد؛ ويُحلى اللبن بالسُكر؛ ويُضاف إليه البيض بعد خفقه ويُضاف مبشور البرتقال؛ ويُقلب الخليط جيداً ويُصب فوق الخُبز؛ ويُترك المقدار من 20 إلى 30 دقيقة حتى يتشرب الخُبز اللبن.

4 — يُرش على الوجه 2 ملعقة كبيرة جوز هند؛ ويوضع الطبق البايركس في صينية مملوءة بماء مغلي حتى نصفها (حمام مائي) وتوضع الصينية داخل الفرن حتى يرتفع البودينج ويتم نُضجه من 35 إلى 40 دقيقة؛ وتُقدم مباشرة بعد تجميله بباقي جوز الهند والعنب الأحمر؛ ثم قدميها بالهناء والشفاء.

البانكيك

المقادير :-

1 — كُوب كبير من الدقيق. 2 — قليل من الملح. 3 — كوبان لبن. 4 — بياض بيضتين. 5 — 2 بيضة. 6 — معلقتا زيت.

الطريقة :-

1 — أحضري إناء وقومي بخلط الدقيق مع الملح، وبعمل حفرة في الوسط قومي بوضع بياض البيض؛ ثم البيضة؛ والملح مع قليل من اللبن في وسط الحفرة؛ ثم قومي بخفق الخليط حتى يغلظ القوام، ثم أضيفي الزيت.

2 — بعد ذلك أضيفي اللبن المتبقي؛ وغطى الإناء، واتركيه حتى يبرد فترة من الزمن؛ ثم قومي بدهن الإناء وتجهيزه للطهي بطبقة من الزيت؛ وأضيفي مقدار ملعقتان من الخليط المُعد، وقومي بتقليبه في الإناء حتى تغطي القاعدة باستخدام ملعقة مسطحة تُقلب الكعكة، وتُطهى حتى يحمر لونها، وتُقلَى الكعكات واحدة تلو الأخرى بنفس الطريقة؛ ثم قومي بلف الوحدات بكريمة الشيكولاتة، وتقدم باردة.

تارت التفاح بالكراميل

المقادير :-

1 - 6 ملاعق زبدة. 2 - كوب سكر. 3 - 2 كيلو تفاح متماسك. 4 - عصير ليمونتين. 5 - بشر ليمون.

مقادير العجينة :-

1 - 2 كوب دقيق. 2 - ربع كيلو زبد مُقطّعة إلى مكعبات. 3 - كيلو سكر بودرة. 4 - ملعقتان ماء بارد. 5 - صفار بيضتين.

الطريقة :-

- 1 - أحضري إناء وقومي بوضع الدقيق وضعي عليه الزبد واخلطيهما جيداً حتى يُصبح ناعماً؛ ثم أضيفي السكر البودرة، ثم اخلطي معه صفار البيض وماء كافٍ لعمل عجينة ناعمة غير لزجة.
- 2 - اتركي العجينة لتبرد في الثلاجة حوالي نصف ساعة تقريباً؛ ثم ضعي الزبد مع السكر في إناء وسخني علي نار هادئة جداً حتى يذوب السكر.
- 3 - أعملي علي تسخين الفرن وضعي الخليط به ودعيه حتى يُصبح لونه ذهبياً داكناً ولكن يُمكن صبه، ثم بعد ذلك ضعيه في قاع الصينية بالتساوي؛ ثم أعملي علي تقشير التفاح وأزيلي قلبه وقطّعيه لشرائح، ثم قلبيه مع عصير الليمون وبشر الليمون ورصيه في صينية الكيك؛ وأعملي علي فرد العجينة علي سطح مُغطى قليلاً بالدقيق واجعلي شكلها مستديراً وحجمها أكبر من الصينية؛ وأعملي علي فرد العجينة فوق التفاح بحيث تكون الزيادة في العجين أسفل جوانب الصينية؛ ثم ضعيها في سابق التسخين واتركيها حتى يُصبح التارت مقرمشاً وذهبي اللون؛ ثم أحضري طبق التقديم وضعيه علي سطح التارت وقومي بقلبه؛ وقدميه بالهناء.

رقائق التفاح الملفوفة

المقادير :-

- 1- نصف كوب لوز. 2- كوب بقسماط. 3- سكر بودرة للرش. 4- كوب زبدة.
- 5- 8 رقائق من عجينة الفطائر المُستطيلة.

مقادير الحشو :-

- 1 - كيلو ونصف تفاح مُقشر ومنزوع القلب ومُقطع إلي شرائح. 2 - كوب لوز
- مقشر ومُقطع قطع صغيرة. 3 - رُبْع كيلو زبيب. 4 - ملعقة قُرْفَة مطحونة جيداً.
- 5 - ملعقة خليط قرنفل وزنجبيل مطحون. 6 - 6 ملاعق سكر. 7 - عصير
- ليمونتين. 8 - بشر ليمون.

الطريقة :-

- 1 - أعملي علي خايط مقادير الحشو كلها؛ ثم أعملي علي دهن واحدة من رقائق العجين بالزبد المُذاب، ثم قومي برش البقسماط فوق رقائق العجين وضعي خليط التفاح في وسطها بالطول، ثم قومي بتغطية بقية الرقائق بعد دهن كل واحدة بالزبد؛ وضعي الحشو علي الرقائق وقومي بلف الرقائق.
- 2 - أعملي علي دهن الرقائق بالزبد المُذاب وقومي بالرش عليها باللوز، ثم ضعيتها بالفرن واتركيها حتى تُصبح الرقائق مقرمشة ولونها ذهبي وبعد ذلك قومي برشها بالسكر.

بودنج التوت والتفاح

المقادير :-

- 1 - عصير ليمونتين. 2 - بشر ليمون. 3 - 2 كوب سكر ناعم. 4 - كيلو
- توت أسود. 5 - 4 تفاحات.

مقادير التجميل :-

- 1- كوب لبن. 2- لبن إضافي للدهن. 3 - كوب سكر ناعم. 4 - 2 كوب زبدة.
- 5 - 2 كوب ونصف دقيق ذاتي التخمير.

الطريقة :-

- 1 - أعملي علي تقشير التفاح وقطعيه شرائح كبيرة باستخدام القطاعة التي علي شكل نجمة لتقطيع أشكال من شرائح التفاح.
- 2 - ثم أحضري إناء وضعي قطع التفاح فيه مع التوت والسكر وبشر الليمون وعصير الليمون وغطي الإناء وضعيه علي النار حتى تصبح قطع التفاح طرية وغير مهروسة.
- 3 - أعملي علي تحضير طبقة التجميل وضعي الدقيق في إناء وأضيفي إليه الزبد وقومي بفركها بأطراف أصابعك حتى يختلط الجميع ويصبح مثل البقسماط الناعم حتى تصبح العجينة طرية.
- 4 - ثم أعملي علي فرد العجينة علي سطح مغطى قليلاً بالدقيق، ثم قطعيها باستخدام القطاعة التي علي شكل هلال؛ ثم أحضري طبق فرن وقومي بوضع الفاكهة فيه؛ وتوضع قطع التفاح التي علي شكل نجمة.
- 5 - قومي برص قطع العجين التي علي شكل هلال علي وجه الفاكهة، ثم ادهنيها باللبن؛ وأعملي علي وضع الطبق بالفرن واتركيه حتى يصبح لونه ذهبياً وقدميه.



تارت الليمون

المقادير :-

1 - عصير ليمونتان. 2 - بشر ليمونة. 3 - كوبا بقسماط. 4 - أربع أكواب ونصف شربات.

مقادير العجينة :-

1 - كوب ونصف دقيق. 2 - قالب تارت. 3 - أربع ملاعق ماء بارد. 4 - كوب زُبد مكعبات.

الطريقة :-

- 1 - أحضري إناء وأعملي علي تحضير العجينة بوضع الدقيق وإضافة إليه السكر وقومي بفركه بأصابعك؛ ثم أعملي علي خلط الخليط جيداً كي يُصبح مثل البقسماط الناعم مع مُراعاة خلطه بالماء الكافي لعمل عجينة ناعمة ومرنة.
- 2 - قومي بلف العجينة في بلاستيك وغلفيها واتركيها لتبرد في الثلاجة مدة من نصف ساعة إلي ساعة تقريباً؛ ثم أعملي علي فرد العجينة علي سطح مُغطي قليلاً بالدقيق، ثم ضعيها في قالب التارت.
- 3 - سخني الشربات علي نار هادئة في إناء وأضيفيه إلي البقسماط وبشر الليمون وعصير الليمون وصبيه علي العجينة.
- 4 - ثم أعملي علي تسخين الفرن وقومي بخبزها حتى يُصبح لونها ذهبياً ويُصبح الحشو متماسكاً؛ ثم اتركيها حتى تبرد في قالب وبعد ذلك قومي بتقطيعها إلي شرائح وقدميها بالهناء والشفاء.



تارت مربة الشمس

المقادير :-

- 1 - ثلاث ملاعق مربة مشمش. 2 - بشر قشر ليمونة. 3 - كوب صغير سُكر ناعم. 4 - ملعقة ونصف ماء. 5 - ثلاثة أرباع كيلو تُفاح منزوع القلب ومُقطع. 6 - ربع كوب زُبد.

مقادير التجميل :-

- 1 - 3 ملاعق مربة مشمش. 2 - ملعقتا سُكر ناعم. 3 - نصف عصير ليمونة. 4 - كوب صغير تُفاح مُقشر ومُقطع لشرائح.

مقادير العجينة :-

- 1- ثلث كيلو زُبد مقطع مكعبات. 2 - قالب تارت. 3- صفار بيضتين. 4- رُبع كُوب سُكر ناعم. 5- ثلاثة أرباع كوب دقيق.

الطريقة :-

- 1 - أحضري إناء وقومي بوضع الدقيق به وأضيفي الزُبد وقومي بفركه بأطراف الأصابع حتى يُصبح مثل البقسماط الناعم؛ ثم أعملي علي إضافة السكر وصفار البيض وقليل من الماء البارد لعمل عجينة طرية.
- 2 - أعملي علي لف العجينة بقطعة قماش نظيفة وضعيها في الثلاجة لمدة نصف ساعة تقريباً؛ ثم أحضري إناء وضعي به الزُبد، ثم أضيفي التُفاح والماء، ثم قومي بتغطيته وطهيه علي نار هادئة حتى يطري التُفاح؛ ثم أعملي علي هرس التُفاح وصفيه في إناء نظيف، ثم أضيفي المربي والسكر وبشر الليمون وارفعي الخليط علي نار عالية حتى يتبخر كُل السائل ويتبقى التُفاح سميكاً واتركيه حتى يبرد.

3 - أعملي علي فرد العجينة علي سطح مُغطي قليلاً بالدقيق، ثم افردوها في قاع القالب وأعملي علي خبز العجينة بحيث تكون غير مرتفعة وبعد حوالي ربع ساعة انزعي الفويل واخبريها حوالي خمس دقائق وبعد ذلك اتركها لتبرد.

4 - ثم ضعي بوريه التفاح في القالب، ثم رصي شرائح التفاح علي الوجه وادهنيها بعصير الليمون، ثم قومي برش السكر الناعم عليها وأعيدها إلي الفرن حتى ينضج التفاح وتأخذ حواف الفطيرة اللون البني الفاتح؛ وأعملي علي تسخين المربي وقومي بتصفيتها وادهني بها السطح، ثم قومي علي تقديمها بالهناء والشفاء.

البودنج اللذيذ

المقادير :-

1- ثلاث أرباع كوب أرز. 2- 4 أكواب حليب. 3- 4 ملاعق سكر. 4 - ملعقة كبيرة زبد. 5 - ربع ملعقة صغيرة قرفة. 6 - 4 ملاعق كبيرة عسل نحل. 7 - 3 ملاعق كبيرة لوز مقطع رقائق.

الطريقة :-

1 - يُجهز الفرن ويُدهن طبق بالزبد؛ ثم يُغسل الأرز ويُوضع في الطبق مع اللبن والسكر، وتقطع الزبد مكعبات فوق السطح وترش القرفة؛ ثم يُخبز مدة ساعتين مع التقليب من حين لآخر.

2 - يُدْفَأ العسل حتى يُصبح سائلاً ويُصب فوق البودنج؛ ثم يُرش فوقه اللوز، ويُعاد إلى الفرن حتى يتم النضج؛ ويُقدم ساخناً أو بارداً مع الفواكه وبالهناء.



بودنج مربة الفراولة

المقادير :-

- 1 - نصف كوب أرز ناعم. 2 - كيلو لبن. 3 - كوب ونصف سكر سنتر فيش. 4 - 3 ورقات لورا. 5 - 5 ملاعق كبيرة مربى فراولة أو توت.

مقادير المارنج :-

- 1 - بياض أربع بيضات. 2 - 8 ملاعق كبيرة سكر بودرة منخول. 3 - ملعقة شاي عصير ليمون. 4 - ذرة ملح.

الطريقة :-

- 1 - يُخلط الأرز مع كوب من اللبن البارد؛ ثم يغلَى باقي اللبن ويُحلى ثم يُضاف إلى الأرز، ويُقلب المقدار على نار هادئة حتى يتم نضج الأرز؛ وتُضاف الفانيليا ويُرفع من على النار ويُرفع ورق اللورا.
- 2 - يُترك حتى يهدأ ثم يُضاف اللوز المحمص المجروش؛ ويُجهز طبق فرن وتُفرد فيه المربى ويُصب فوقها بودنج الأرز.

إعداد المارنج :-

- 1 - يُوضع بياض البيض في سلطانية؛ ويُخفق بالمضرب الكهربائي حتى يُعطى فقاعات كبيرة؛ ويُضاف عصير الليمون نقطة نقطة؛ ثم يُضاف السكر بالتدريج ملعقة ملعقة مع الاستمرار في الخفق حتى يُعطى لمعة بيضاء ويصير هشاً.
- 2 - تُضاف الفانيليا وذرة الملح عن طريق ملعقة صغيرة أو قمعاً؛ ثم يُوزع المارنج فوق البودنج بحيث يُغطيه تماماً على هيئة ورود؛ ثم يُخبز في فرن حار نوعاً ما حتى يصير المارنج ذهبياً محمراً؛ ثم استخرجيه من الفرن وقدميه ساخناً أو في درجة الحرارة العادية.

تورته الجيلاتى بالمكسرات

المقادير :-

1 — كعكة إسفنجية باردة تماماً 2 — كوب ونصف جيلاتى بالفانيليا. 3 — كوب ونصف آيس كريم فاكهة أو شيكولاتة حسب الرغبة. 4 — 2 كوب كريم شانتيه للتجميل. 5 — فاكهة الموسم. 6 — مكسرات مفرية.

الطريقة :-

1 — تُقطع الكعكة 3 دوائر بالعرض بسكين حاد؛ ثم يُطحن قاع صينية بورق الألومنيوم، على أن يُغطي الورق حواف الصينية ليسهل قلبها؛ ثم تُوضع دائرة من الكعكة الإسفنجية وتُغطى بجلاتى الفانيليا؛ ثم تُغطى بدائرة ثانية من الكعكة وتُثلج في فريزر الثلاجة.

2 — تُغطى الدائرة الثانية بالصنف الآخر من الجيلاتى؛ وتُغطى بالدائرة الثالثة وتُعاد إلي الفريزر حتى تتجمد تماماً؛ ثم تُقلب التورته على طبق التقديم ويُزعم ورق الألومنيوم عنها ويُجمل الوجه والحواف بوردات من الكريم شانتيه؛ ثم عند التقديم تُرش بالمكسرات وتُجمل بالفواكه المُشكلة حسب الرغبة.

كيك التفاح بعصير البرتقال والقرفة

المقادير :-

1 — كوب كبير عصير برتقال. 2 — 2 ملعقة كبيرة سُكر بُنى. 3 — 2 بيضة. 4 — 2 ملعقة كبيرة لبن. 5 — ملعقة كبيرة قرفة. 6 — نصف كيلو تفاح. 7 — كوب ونصف سُكر. 8 — 2 كوب زُبد. 9 — ملعقة كربونات الصودا. 10 — باكو بيكنج بودر. 11 — 5 أكواب ونصف دقيق. 12 — قليل من الملح.

للتزين :-

1 - 2 ملعقة كبيرة سكر . 2 - 2 ملعقة كبيرة قرفة .

الطريقة :-

- 1 - يُخلط الدقيق والملح والبيكنج بودر والكربونات ويُقلب الخليط جيداً؛ ثم أضيفي الزُبد إلي خليط الدقيق وافركيها بأطراف الأصابع حتى تختفي تماماً، ثم يُضاف السكر ويُقلب جيداً حتى يتجانس الخليط تماماً.
- 2 - قشري التفاح وافرميه جيداً، ثم ضعي عليه السكر البني والقرفة ويُقلب جيداً؛ ثم أضيفي خليط التفاح إلي خليط الدقيق، ثم أضربي البيض وأضيفيه إلي خليط الدقيق وقلبي الجميع جيداً.
- 3 - أضيفي اللبن وعصير الليمون إلي خليط الدقيق والتفاح؛ وقلبيه جيداً بحيث تكون العجينة جامدة نوعاً ما؛ ثم أحضري صينية مُستديرة وادهنيها بالسمن وضعي فيها ورق زُبد مدهون أيضاً؛ وصبي بها الخليط وسوي السطح بالملعقة.
- 4 - اخلطي السكر والقرفة للوجه ورشي علي وجه الصينية وأدخليها في فرن متوسط الحرارة حتى تتضج وتحمر؛ ثم بعد تمام النضج أخرجي الكيك من الفرن واتركيها لتبرد قليلاً، ثم اقليبيها علي منخل سلك حتى تبرد؛ وبعد أن تبرد قطعيها قطع متناسبة ثم قدميها بالهناء والشفاء.

كيك الزبادي والزبيب بدقيق السميد

المقادير :-

- 1 - نصف كيلو تفاح مقشر ومقطع إلي قطع متوسطة . 2 - ملعقة كبيرة قرفة .
- 3 - ثلاثة أرباع كوب زبادي . 4 - كوب زبيب . 5 - نصف كوب زُبد . 6 -

نصف كوب سُكر. 7 – 4 بيضات. 8 – 2 كوب سميد ناعم. 9 – رُبْع كوب دقيق عادي. 10 – قليل من الملح. 11 – ثلاثة أرباع كوب لبن.

الطريقة :-

1 – أخفقي البيض في إناء، ثم أضيفي إليه رُبْع كوب سكر والملح والدقيق واللبن وأضربي الجميع معاً حتى يصير سائلاً تماماً.

2 – أضيفي اللبن مع دقيق السميد علي النار مع التقليب المُستمر حتى يغلي، ثم أضيفي رُبْع كوب زُبد واستمري في التقليب حتى يجمد الخليط وارفعيه من علي النار واتركيه حتى يبرد؛ ثم أضيفي قطع التفاح إلي خليط البيض والسُكر والدقيق مع إضافة الزبيب وقلبيه، ثم أضيفيه إلي خليط السميد وقلبي الخليط جيداً حتى يتجانس تماماً.

3 – أحضري صينية مدهونة بالزُبد وضعي فيها قليل من الدقيق؛ وضعي بها الخليط؛ ثم أضربي باقي كمية البيض مع باقي السُكر والزبادي والقرفة جيداً؛ ثم قومي بعمل حفرة في العجين بالملعقة؛ وصبي بها كمية من خليط البيض والسُكر والزبادي والقرفة وأدخليها في فرن ساخن حتى ينضج الخليط ويُقدم دافئاً أو بارداً علي حسب الذوق؛ وبالهناء والشفاء.

كيك الليمون المسكر واللوز المفري

المقادير :-

1 – ملعقتان كبيرتان أرز مطحون. 2 – أربع بيضات. 3 – نصف كوب قُشر ليمون مسكر مفري. 4 – نصف كوب لوز مفري خشن. 5 – بشر ليمونتان. 6 – باكو بيكنج بودر. 7 – أربع ملاعق كبيرة سُكر بودرة. 8 – ثلاثة أرباع كوب زُبد. 9 – نصف كوب دقيق.

الطريقة : -

- 1 - أنخلي الدقيق والبيكنج بودر، ثم ضعي الزبدة وافركيها بأطراف أصابعك حتى يختفي الزبد تماماً؛ وأضيفي سكر البودرة واللوز المفري وبشر الليمون والأرز المطحون والليمون المسكر إلي الدقيق وقلبيه جيداً.
- 2 - أعملي حفرة في وسط الخليط وضعي فيه البيض؛ وقلبيه تماماً حتى تصبح العجينة يابسة إذا كان الخليط يابساً تماماً؛ ومن الممكن إضافة قليل من عصير البرتقال لو احتاج الأمر.
- 3 - أحضري صينية مدهونة بالسمن وضعي بها ورقة زبد وادهنيها مرة أخرى بالسمن بحيث يكون السمن المستعمل دافئاً؛ ثم ضعي العجينة علي هيئة أكوام باستعمال المعلقة والشوكة وأدخليها في فرن ساخن حتى تتضج؛ وقدميها بالهناء.

بسكويت بالفراولة

المقادير : -

- 1 - كوبا بسكويت. 2 - ملعقة كبيرة سكر. 3 - خمس ملاعق زبد سايح.

الحشو : -

- 1 - ثلث كوب فراولة طازجة. 2 - ربع كوب ماء مغلي. 3 - نصف كوب زبادي. 4 - ثلث كوب سكر. 5 - كوب كريمة. 6 - بياض بيضه. 7 - ملعقتان كبيرتان عصير برتقال. 8 - ربع كيلو جبن بدون ملح. 9 - ملعقة صغيرة فانيليا. 10 - ثلاث ملاعق صغيرة جيلاتين.

الطريقة : -

- 1 - يُخلط البسكويت بالسكر؛ ثم يُضاف إليه الزبد؛ ثم يُوضع البسكويت في قالب مدهون مقاس 20 سم؛ ثم يُسوى في فرن حار مدة عشر دقائق؛ ويُترك ليبرد؛

وتُضرب نصف الفراولة؛ ويُهرس باقي الفراولة مع عصير البرتقال؛ ويُذاب الجيلاتين في الماء الساخن؛ ويُترك ليبرد.

2 — تُهرس الجبنة؛ ثم يُضاف إليها السكر والفانيليا والزبادي؛ وخليط الفراولة وعصير البرتقال؛ ثم يُضاف الجيلاتين؛ وتُضرب الكريمة؛ وتُضاف للخليط السابق؛ ثم يُضاف بياض البيض المصروب؛ ويُصب الخليط السابق بالقالب فوق البسكويت؛ ويُسوى ثم يُوضع في الثلاجة لمدة خمس ساعات؛ ويُجمل بالفراولة ثم يُقدم بالهناء.

قالب البسكويت بالقشدة

المقادير :-

1 — كوبا بقسماط مطحون. 2 — رُبع كيلو قشدة. 3 — كوب سكر. 4 — ملعقتان كبيرتان شيكولاتة مبشورة. 5 — نصف كوب لبن. 6 — بسكويت شاي.

الطريقة :-

1 — يُوضع السميد والسكر في طاسة؛ ويُرفع على النار؛ ويُقلب باستمرار حتى يحمر لون السميد؛ ويُرفع من على النار ويُترك حتى يبرد تماماً؛ ثم تُخلط القشدة على الشيكولاتة؛ وتُقلب ثم تُوضع على خليط السميد؛ وتُقلب جيداً حتى يتجانس الخليط تماماً.

2 — أحضري قالب مُستطيل؛ وضعي به نصف كمية السميد؛ وتُسوي باليد؛ ثم يُغمس في وحدات البسكويت في اللبن قليلاً؛ ثم يُرص فوق السميد؛ ثم يُغطى البسكويت بباقي السميد ويساوي الوجه؛ وتترك لمدة ساعة؛ ثم تُقطع وترص وتقدم.



الكيك الصخري

المقادير : -

- 1- كُوب دقيق. 2 - ملعقتا زُبد. 3 - ملعقتا سكر ناعم. 4 - ملعقة كبيرة زبيب.
- 5 - ملعقة صغيرة بيكنج بودر. 6 - لبن للعجن.

الطريقة : -

- 1 - تُتبع الطريقة البسيطة لعمل الكيك؛ ويُعجن الكيك حتى تكون العجينة يابسة.
- 2 - ثم تُوضع العجينة في صينية مدهونة علي هيئة أكوام متساوية في الحجم أشبه بالصخر؛ ويُساعد علي ذلك استعمال الشوكة والملعقة حوالي من 12 إلي 16 كيكة؛ وتُخبز في فرن حار حوالي رُبع ساعة تقريباً، ثم أُخرجها وقدميها بالهناء.

كيك بالمربي

المقادير : -

- 1 - ثلاثة أرباع كُوب دقيق. 2 - رُبع كُوب زُبد. 3 - ثلاث ملاعق سكر ناعم.
- 4 - ملعقة كبيرة لبن. 5 - ملعقة صغيرة بيكنج بودر. 6 - مربة فراولة للحشو.
- 7 - بياض بيض وسكر لتجميل الوجه.

الطريقة : -

- 1 - تُتبع الطريقة البسيطة لعمل الكيك؛ وتُعجن عجينة يابسة؛ ثم أعملي علي فرد العجينة بسُك سَنَتِمتر؛ وقومي بتقطيعها لدوائر حوالي 12 دائرة.
- 2 - ضعي مقدار ملعقة صغيرة من المربي بوسط الدائرة وقومي بتتبيل الحافة بالماء واعملي علي تجميع الأطراف وتُصق بها.

3 - ضعي الكيك علي صينية مدهونة بحيث يكون سطحه الأملس لأعلي، ثم قومي بتبطين الكيك؛ وادهني سطحه ببياض البيض.

4 - رشي سطح الكيكة بالسكر وقومي بعمل شقان أو ثلاثة شقوق خفيفة علي السطح بحيث لا تظهر المربي؛ ثم قومي بإدخال الكيك في فرن حار نوعاً واتركيه حوالي ثلث ساعة تقريباً، ثم يُقدم بالهناء والشفاء.

كيك دقيق الأرز بالزبيب

المقادير :-

1 - ثلاثة أرباع كوب دقيق. 2 - نصف كوب دقيق الأرز. 3 - نصف كوب سكر ناعم. 4 - ملعقة ونصف أرز مفري. 5 - نصف كوب زبادي. 6 - ملعقة عصير ليمون. 7 - نصف كوب زبد أو سمن. 8 - نصف كوب زبيب. 9 - حبة واحدة جوزة الطيب تُبشر وتُستعمل. 10 - نصف ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم (صودا الخبز).

الطريقة :-

1 - اعلمي علي إضافة صودا الخبز لعصير الليمون وقومي بتقليبهم جيداً، ثم أضيفه للبن وئمزج جيداً؛ ثم قومي بعمل الكيك بالطريقة البسيطة؛ وقومي بعجنها بخليط اللبن.

2 - أعلمي علي صب الكيك في القالب المُخصص؛ ويكون طوله حوالي سبع بوصات، ثم يُخبز في فرن متوسط الحرارة؛ وبعد ذلك يُقدم بالهناء والشفاء.



كيك صغير بالجوز والقهوة

المقادير :-

- 1 — ملعقتان كبيرتان دقيق. 2 — أربع ملاعق كبيرة زُبد. 3 — ملعقتان ونصف سُكر ناعم. 4 — بيضتان. 5 — نصف ملعقة مسحوق الشيكولاتة. 6 — نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر. 7 — نصف ملعقة عين جمل مفري. 8 — ملعقة كبيرة أو ملعقتان من القهوة الباردة الثقيلة. 9 — عين جمل ومربي للتجميل.

الطريقة :-

- 1 — اعجني مقادير الكيك بالطريقة الدسمة وقومي باستعمال صفار البيض فقط.
- 2 — قومي بخفق البياض حتى يجمد تماماً، ثم أضيفيه للخليط وقلبيه معه بخفة.
- 3 — ضعي العجينة في قوالب صغيرة مدهونة لتُثنيها، ثم رشي الوجه بقليل من السكر الناعم وقومي بخبزها في فرن متوسط الحرارة وتترك حتى تتضج.
- 4 — اعلمي علي ترك الكيك حتى يبرد، ثم قومي بلصق أنصاف عين الجمل بوسط كل بعد دهنها بقليل من المربي، ثم تقدم وبالهناء والشفاء.

كيك الجوز بالشيكولاتة

المقادير :-

- 1 — ثمن كوب دقيق. 2 — نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر. 3 — رُبع كوب زُبد.
- 4 — ملعقتا شيكولاتة مبشورة. 5 — خمس ملاعق سُكر ناعم. 6 — ثلاث بيضات.
- 7 — ملعقة صغيرة روح الفانيليا. 8 — رُبع كُوب عين جمل مبشور.

الطريقة :-

- 1 — يُخفق الزُبد جيداً مع السكر حتى يُصبح كالقشدة، ثم تُذاب الشيكولاتة في قليل من اللبن؛ وتُضاف للزُبد وتُقلب معها جيداً؛ ثم قومي بخفق البيض جيداً؛ وأضيفيه

للخليط السابق وقلبيه معه جيداً؛ ثم أعملي علي نخل الدقيق والبيكنج بودر، ثم أضيفيه للخليط مع التقليب بخفة؛ ثم قومي بصب الخليط في صينية مستطيلة كصينية السويسرول؛ كما يجب أن تكون مدهونة بالزيت؛ كما يُساوي السطح بخفة ورشيها بعين الجمل المفري غليظاً.

2 — أعملي علي خبز الكيك في فرن متوسط الحرارة؛ وتترك حتى تنضج، ثم استخرجيها واتركيها لتبرد؛ ثم قومي بعد ذلك بتقطيعها لمربعات؛ وقدميها بالهناء.

كيك بياض البيض بالكاكاو

المقادير :-

1 — كُوب ورُبْع دقيق. 2 — نصف كوب سُكْر بودرة. 3 — نصف كُوب سمن. 4 — بياض. 5 — 4 بيضات. 6 — باكو بكنج بودر. 7 — فانيليا. 8 — كوب كاكاو مُذاب في قليل من اللبن. 9 — كُوب لبن.

الطريقة :-

1 — يُضرب الزُبْد مع السُكْر جيداً حتى يُصبح كالكريمة الهشة، ثم أضيفي اللبن الدافئ إلى الزُبْد وقلبيه؛ وبعد ذلك قومي بضرب بياض البيض جيداً حتى يُصبح مزيح، ثم أضيفيه إلى خليط الزُبْد والسُكْر واللبن.

2 — أعملي علي خلط الدقيق والبيكنج بودر وأضيفيه للخليط السابق؛ وقومي بخلطه جيداً بالملعقة حتى يختلط جيداً؛ ثم قومي بتقسيم الخليط إلى قسمين وأضيفي الكاكاو المُذاب في اللبن إلى أحد القسمين، ثم قومي بدهن قالب كيك بالسمن؛ وصبي الخليط مع قليل من اللون الفاتح؛ وقليل من الكاكاو؛ وبعد ذلك قومي بإدخاله في فرن متوسط الحرارة ويُترك حتى ينضج، ثم يُقلب على مُنخل سلك ليبرد ويُقدم.

